Küche 55



Gut erfunden. Die FutureLine von V-ZUG.
2013



www.facebook.com/vzug.ch 

Unser Angebot auf Facebook

Werde Teil der V-ZUG-Community. Profitiere von Gratisrezepten, Insidertipps aus der Gourmet-Küche und unserer umfassenden Koch- und Waschberatung.





Gratisrezepte

Ausprobieren und Weiterempfehlen: Saisonale Highlights und Gourmet-Rezepte inspirieren zu neuen Kocherlebnissen.



Exklusives von unseren Starköchen

Dazulernen: Starköche zeigen, wie sie Geräte von V-ZUG in der Gourmet-Küche einsetzen. Spannende Geschichten und Hintergrundinformationen auf höchstem Niveau.







Erste Schweizer Koch- und Waschberatung

Fragen stellen: Schnell und direkt beantworten wir sämtliche Fragen rund ums Kochen und Waschen mit Geräten von V-ZUG.



Umfragen

Mitmachen: Damit wir unser Angebot und unsere Dienstleistungen Ihren Wünschen anpassen und laufend optimieren können, brauchen wir Ihre Stimme.



Erläuterung der Symbole

Dämpfen, Backen, Kochen, Kaffee

- Beleuchtung (ab De Luxe S individuell ein- / ausschaltbar)
- Ober- / Unterhitze
- Oberhitze
- Unterhitze
- Ober- / Unterhitze feucht
- Echte Heissluft
- PizzaPlus
- Heissluft feucht
- Grill
- Grill mit Umluft
- Gargutsensor
- Mikrowelle, kombinierbar mit allen Betriebsarten, integrierte Rezepte und Gargutsensor
- Zartgaren
- GarAutomatik
- Integrierte Rezepte mit exklusivem Rezeptbuch
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Elektronischer Timer (je nach Typ mit Zusatzfunktionen)
- Klartextanzeige
- Electronic Steam System (ESS)
- GourmetDämpfen
- Dampf
- Regenerieren
- Profi-Backen
- Auswahl Bohnen
- Auswahl Tassengrösse
- Eine Tasse
- Zwei Tassen
- Heisswasser
- Menü
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Milchkaffee
- Unerhört leise
- Beratung nach dem Kauf

Kochfelder

- Einschaltdauer mit Abschaltfunktion
- PowerPlus für alle Kochzonen
- PowerTronic
- Akustischer Timer
- Sanfte Direktwahltaste
- Slider-Bedienung
- 2 Direktwahlstufen
- Pausentaste
- 9 Leistungsstufen
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Wischschutz
- Zonenverbindung
- Optimal für Fleisch
- Optimal für Gemüse
- Optimal für Fisch
- Schmelzfunktion
- Minimale Topfbodengrösse
- Externe Bedienung
- Sicherheitspaket
  - Kindersicherung
  - Sicherheitsabschaltung
  - Überhitzungsschutz
  - Topferkennung (nur Induktion)
  - Anzeige für Restwärme

Mikrowellen

- Beleuchtung
- Mikrowelle
- Inverter-Technologie
- Echte Heissluft
- Grill
- CombiCrunch
- Power&Favorite
- AutomaticPlus
- PerfectDefrost
- Timer

Lüften

- 440m³/h — Luftfördermenge in m³ / Stunde
- 3 — Anzahl Halogenlampen
- 3 — Anzahl Halogenspotlampen
- 4 LED — Anzahl LED-Leuchten
- Elektronische, leichtfühlige, sanfte Bedienung
- Ø 150mm — Abluftstutzen Ø ... mm mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
- Licht mit Dimmfunktion
- Systemlösung
- MinairTechnologie

Symbole Spülen »

Frontdesign

- N — Farbe Nero
- W — Farbe Weiss
- G — Spiegelglas
- C — ChromeClass
- Vi — Vollintegriert
- E — Edelstahl
- V — Volledelstahl
- TouchClean

Spülen

 Automatik

 SteamFinish

 Alltag Kurz

 Alltag

 Kurz / Glas

 Kurz

 Sprint

 Glas

 Intensiv

 Fondue / Raclette

 Hygiene

 Vorspülen

 Eco

 Teilbeladung

 Function Light

 Energiesparen

 Kindersicherung

 Startaufschub 24 h

 Klartextanzeige

 Optimal für Tabs

 Unerhört leise

 Vario-Oberkorb

 Aktive Trocknung

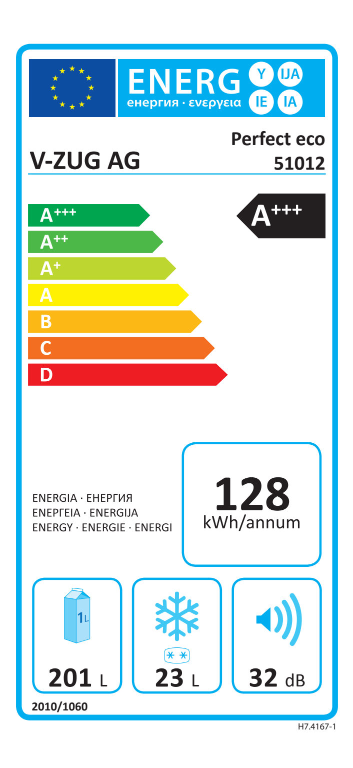
 Kalksensor

 Trübungssensor

 Glanzmitteldosierung

 Wasserhärtesteuerung

 Platz für 12 Massgedecke



Energieeffizienz auf einen Blick

Dem Energieverbrauch wird heute beim Kauf eines Haushaltgeräts besonders hohe Beachtung geschenkt. Mit Hilfe der Etikette kann der Energieverbrauch direkt am Gerät abgelesen werden. Dabei steht A für die beste und G für die schlechteste Energieeffizienzklasse. Bei Kühlgeräten, Geschirrspülern und Waschautomaten kommen zusätzlich die Klassen A+, A++ und A+++ dazu. Die Geräte von V-ZUG befinden sich ausnahmslos alle in den energieeffizientesten Klassen A bzw. A+++.

Bitte beachten Sie, dass die Messresultate unterschiedlicher Energieetiketten untereinander nicht vergleichbar sind, da die Methoden zur Messung verschieden sind.

Laufend aktualisierte Informationen zur Energieeffizienz unserer hochwertigen Geräte finden Sie unter **vzug.ch**



Dieses Zeichen steht für äusserst sparsame Geräte, welche die strengen Vorschriften der Energieverordnung deutlich unterschreiten. Sie sind somit wesentlich besser als die Energieklasse A.



0 Watt Standby-Verbrauch

Dank modernster Elektronik reduziert sich der Energieverbrauch nach Programmende auf ein Minimum und das Gerät begibt sich in den Standby-Modus (0 Watt Standby-Verbrauch nach SN/EN 62301).

Offizielle vRG-Tarife 2013

Gewichtskategorie	Gerätebereich	vRG inkl. MwSt.	vRG exkl. MwSt.
	Haushaltgrossgeräte (ohne Kühlen, Gefrieren und Wärmepumpentrockner)	CHF	CHF
< 5 kg	Kassiersysteme	0.60	0.56
> 5-15 kg	Wok, Kochfelder, Dunstabzüge leicht	2.50	2.31
> 15-25 kg	Steam S, Mikrowellengeräte, Wärmeschubladen, Dunstabzüge mittel, Teppan Yaki, Coffee-Center	6.-	5.56
> 25-70 kg	WA Adorina T, WA Adora SL / S / L, Herde, Backöfen, Steamer, Geschirrspüler, Dunstabzüge schwer	12.-	11.11
> 70-140 kg	WA Adorina SL / S / L, WA Adora SLQ, WA Unimatic, Dunstabzüge sehr schwer	20.-	18.52
	Kühl- und Gefriergeräte / Wärmepumpentrockner		
> 25-100 kg	Kühlschränke und Winecooler, WA Adora SLQ WP, Wärmepumpentrockner Adora, Adorina und Unimatic	30.-	27.78
> 100-250 kg	FoodCenter	50.-	46.30
Rechauds, Schaltkästen und Kochplattensätze sind nicht gebührenpflichtig.			

Preise

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF).
Fett gedruckt: inkl. Mehrwertsteuer / Normal gedruckt: exkl. Mehrwertsteuer.

Alle Preise verstehen sich exkl. der obligatorischen vorgezogenen Recyclinggebühr (vRG). Modell- und Preisänderungen vorbehalten.

Aus Darstellungsgründen publizieren wir die Bruttoverkaufspreise exkl. vRG. Diese ist neu bei jedem Produkt separat aufgeführt. Die vRG des Basisgeräts gilt jeweils auch für die Variante.

Unter **vzug.ch** finden Sie die Preislisten inkl. vRG. Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese Übersicht gern zu. Diese Bruttopreise verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlung.

Die V-ZUG AG vertreibt ihre Produkte über den qualifizierten Fachhandel. Ein detailliertes Angebot ist über diesen erhältlich.



Inhalt





6–13 V-ZUG AG

14–85 COMBI-DÄMPFEN, BACKEN, KOCHEN

86–107 LÜFTEN







Innovationskraft und Schweizer Qualität seit 100 Jahren

swiss made

Seit 1913 steht V-ZUG für Premium Swiss Quality. Erstklassige Qualität ist nicht nur unsere Tradition, sondern vor allem auch die Verpflichtung zum Fortschritt: Unsere Erfindungen und Innovationen setzen weltweit immer wieder neue Standards. Dabei stellen wir Sie, unsere Kundinnen und Kunden, in den Mittelpunkt – mit Geräten, die Sie in Ihrer Küche inspirieren und Ihnen höchsten Komfort bieten.

Die V-ZUG AG ist heute die einzige rein schweizerische Marke für Haushaltgeräte und der einzige Hersteller, der sowohl hochwertige Geräte für die Küche als auch für den Waschraum in Zug, im Herzen der Schweiz, entwickelt und produziert. Erfolgreiches Swiss Made seit 100 Jahren.



Arbeiterinnen und Arbeiter der Spedition, 1913


Das Hauptgebäude um 1920


Hydraulische Presse, 1927


Produktionsstrasse Adora-Waschautomaten, 1985

Noch heute entwickelt und produziert V-ZUG die hochwertigen Haushaltgeräte für Küche und Waschraum in Zug.

Code scannen und das Unternehmen entdecken.



› vzug.ch

Entdecken Sie V-ZUG von den Anfängen bis heute unter happybirthdayvzug.com

Das neue, 185 Meter lange Logistik-Center ZUGgate, das mit modernster Technologie wie Fotovoltaikzellen und Rekuperationsmotoren in den Lagerliften energetisch weitgehend selbsttragend ist

Entwicklungs- und Produktionsstandort Zug



ZUGgate

Aus gutem Haus in die ganze Welt

Am Werkplatz Zug mit seinen fast 62 000 m^2 setzen über 1300 Mitarbeitende ihr Wissen und Können für unsere anspruchsvolle Kundschaft in der Schweiz und rund um den Globus ein.

Premium Swiss Quality

- V-ZUG entwickelt und fertigt in der Schweiz Waschmaschinen, Wäschetrockner, Backöfen, Herde, Steamer, Combi-Steamer und Geschirrspüler. Sie ist der einzige Hersteller mit einem solch umfassenden Programm «Made in Switzerland».
- Eine permanente Qualitätsprüfung von jedem Arbeitsschritt und eine umfassende Endprüfung sichert die hohe Premium Swiss Quality.
- Alles, was von V-ZUG kommt, läuft absolut zuverlässig. Die bis zu 15 Jahre dauernde Ersatzteilgarantie unterstreicht dies deutlich.



Code scannen und mehr über den Produktionsstandort Zug erfahren.



Investitionen

V-ZUG glaubt an den Wirtschaftsstandort Schweiz und investiert in Zug Jahr für Jahr in die moderne Infrastruktur. So zum Beispiel in die ökologisch aus Holz gebaute Produktionshalle Nord oder das neue, 185 Meter lange Logistik-Center ZUGgate mit Fotovoltaikanlage.

Permanente Aus- und Weiterbildung liegt uns am Herzen. So geben zum Beispiel unsere erfahrenen Spezialisten ihr Know-how und ihre Leidenschaft an 60 Lernende in 9 Berufsgattungen weiter. Auch dies ist eine Investition in die Zukunft.



V-ZUG ist für Sie da

V-ZUG wurde 2012 von Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten zur vertrauenswürdigsten Marke im Bereich Haushaltgeräte gewählt. Dies ist das Resultat für ein konsequentes und anspruchsvolles Qualitätsstreben.



Führender Service in der ganzen Schweiz

- Ihre Zufriedenheit ist das Wichtigste. Deshalb können Sie sich jederzeit auf unser flächendeckendes Netz von 16 Service-Centern samt 8 Satelliten, unseren führenden Kundendienst und unsere über 300 bestausgebildeten Servicetechniker verlassen.
- Ein Anruf auf unsere Gratis-Service-Nummer genügt: **0800 850 850.**



› vzug.ch

vzug.ch/lifestyle
facebook.com/vzug.ch
Twitter: @vzug

Persönliche und kompetente Beratung

- Unsere 8 regionalen Ausstellungs- und Beratungscenter bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in Ihrer Nähe von qualifizierten Fachleuten beraten zu lassen. Hier können Sie zudem bei kostenlosen Kochvorführungen unsere Geräte im Detail kennenlernen.
- Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen unterstützend zur Seite, sei es auf Wunsch mit der kostenlosen Demonstration der Spitzengeräte von V-ZUG bei Ihnen zu Hause, mit Kochkursen und Vorführungen in den Ausstellungs- und Beratungscentern oder mit unserer kostenfreien telefonischen Kochberatung.

V-ZUG im Internet

- Auf unseren Internetseiten finden Sie nicht nur umfassende Informationen, sondern auch Downloads, einen Rezeptservice oder etwa unseren Newsletterservice mit Tipps und Tricks rund ums Haushalten.
- Das Portal LIFESTYLE by V-ZUG führt Sie in eine Welt des Genusses und der kulinarischen Entdeckungen. Lassen Sie sich von den Spitzenköchen Tanja Grandits, Andreas Caminada, Philippe Rochat, Stefan Meier und Eckart Witzigmann inspirieren.
- Besuchen Sie uns auch auf Facebook und erfahren Sie interessante News über Twitter.

2012 SteamFinish

Mit der Weltneuheit Steam-Finish pflegt die Adora als erster Geschirrspüler Gläser, Besteck und Geschirr mit reinem Dampf. Das Finish sorgt für fleckenfreie Sauberkeit und funkelnden Glanz.



Code scannen und mehr über die Weltneuheit SteamFinish erfahren.

Gut erfunden: Die Weltneuheiten von V-ZUG swiss made

Die Innovationen von V-ZUG setzen weltweit neue Massstäbe. Unser Antrieb sind die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kundinnen und Kunden nach immer besseren, sparsameren und anwenderfreundlicheren Haushaltgeräten. Um Ihnen den Alltag in Küche und Waschraum zu erleichtern, setzt unser hauseigenes Entwicklungsteam immer wieder visionäre Ideen in intelligente, zukunftsweisende Technik um. Dabei ermöglichen modernste Entwicklungsmethoden in 3-D und ausgeklügelte Laboreinrichtungen eine zielgerichtete Entwicklung und Konstruktion bis zur Marktreife.

Zu den Weltneuheiten von V-ZUG in den vergangenen Jahren gehören:



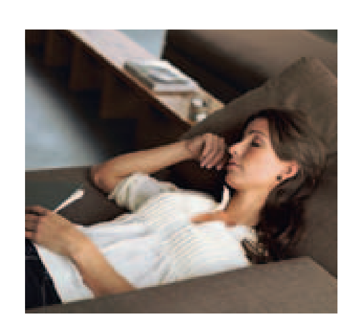
2012: Komfortkochen

Die Kochfelder der Linie GK46TIAKS bieten Automatik-Funktionen. So können Sie beispielsweise das Kochen von Reis dem Kochfeld überlassen und werden informiert, sobald serviert werden kann.



2009: GarAutomatik

Das Programm GarAutomatik passt vollautomatisch das Garklima, die Temperatur und Dauer dem Menü im Garraum an.



2008: Vibration Absorbing System

Das Vibration Absorbing System (VAS) in den Waschautomaten Adora und Unimatic sorgt für tiefste Geräuschwerte, insbesondere geeignet für den Einbau auf der Etage.



2008: WetClean

Das Programm WetClean von V-ZUG in den Waschautomaten und Wäschetrocknern für die schonendste Behandlung delikater Wäsche.



2007: MinairComfo

Die Dunstabzugshaube MinairComfo, die erste und einzige, die direkt an eine Komfortlüftung angeschlossen wird, und somit die ideale Lösung für luftdichte Gebäude (zum Beispiel nach Minergie-Standard) ist.



2007: GourmetDämpfen

Das Programm GourmetDämpfen lässt Rezepte von Starköchen auf Knopfdruck gelingen.



2005: ZUG-Home

Die vernetzten Haushaltgeräte ZUG-Home eignen sich für die Integration in vernetzten Häuser.

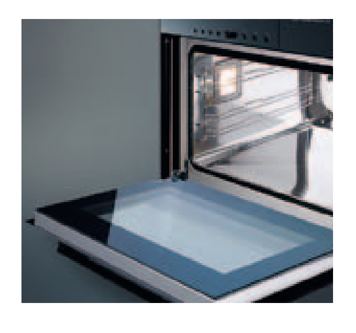



2004: Dampfglätten

Das Programm Dampfglätten macht Bügeln praktisch überflüssig.

2004: Milbenstopp

Das Programm Milbenstopp, das Allergiker aufatmen lässt.



2001: Combi-Steamer mit Klimasensor

Die Klimafolge ist optimal auf das Gargut abgestimmt. Es ermöglicht schonendes, gesundes Kochen mit optimalem Resultat bei minimalem Ressourcenverbrauch (Strom, Wasser).



2001: Fondue/Raclette-Programm

Das Fondue/Raclette-Programm sorgt dafür, dass Caquelons, Raclettepfännchen und Gratinformen ohne Einweichen sauber werden.

V-ZUG ist auch beim Umweltschutz einen Schritt voraus

Als Unternehmen, das seinen Kundinnen und Kunden in allen Bereichen das Beste bieten will, verstehen wir Innovation und Qualität auch in einem ökologischen Sinn. Dank unserem Verantwortungsbewusstsein und unserer technologischen Expertise sind wir im Bereich Ökologie der Vorreiter der Branche.

Das ökologische Engagement der V-ZUG AG

- Seit Jahren ISO-14001-zertifiziert.
- Exklusiver Leading-Partner des Vereins MINERGIE.
- Auszeichnung als «Öko-Winner 2011» in der Studie «Most Trusted Brand 2011».
- Sämtliche Lieferungen in die Romandie werden mit den SBB transportiert. Dadurch können Leerfahrten vermieden, die Energiebilanz verbessert und der CO_2-Ausstoss gesenkt werden.

Energieeffizient in der Herstellung

- Kürzeste Anfahrtswege von der Produktionsstätte in Zug zu den Kunden in der Schweiz.
- Das Logistik-Center ZUGgate wird zu einem grossen Teil aus selbstgewonnenem Strom gespeist. Die insgesamt sieben Lagerlifte produzieren mithilfe modernster Technologien Ökostrom.
- Der Energieverbrauch für die Fertigung wurde in den letzten Jahren bei jedem Gerät um die Hälfte gesenkt.

Energieeffizient bei Ihnen zu Hause

- Viele Geräte von V-ZUG sind mit dem TopEco-Label gekennzeichnet. Das bedeutet, sie unterschreiten deutlich die strengen Vorschriften der Energieverordnung.
- Wo immer möglich, setzt V-ZUG wiederverwertbare Materialien ein und stellt aktiv eine geordnete Entsorgung sicher.
- V-ZUG ist Pionier in der Wärmepumpentechnologie bei den Wäschetrocknern und entwickelte den ersten Trockner dieser Art in der Schweiz.
- Der Wärmepumpentrockner Adora TSL WP wurde 2008 zu Europas energieeffizientestem Trockner gekürt (Urteil: «Top-Ten»).



V-ZUG gewinnt regelmässig renommierte Auszeichnungen und Awards



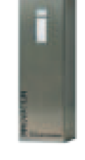






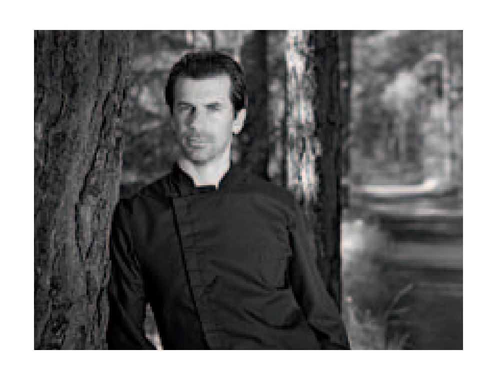








Starköche vertrauen auf die Qualität von V-ZUG



Andreas Caminada

Schloss Schauenstein, Fürstenau, jüngster 19-Punkte-Chef aller Zeiten, zweimal Gault-Millau-Koch des Jahres, 3 Michelin-Sterne.



Für Andreas Caminadas 3-Sterne-Küche ist nur das Beste gut genug. Die Qualität und die Zuverlässigkeit der Geräte von V-ZUG erfüllen seine hohen, professionellen Ansprüche. Lassen Sie sich inspirieren und schauen Sie mittels QR-Code dem Meisterkoch über die Schulter, wenn er neue Kreationen im Combi-Steam herbeizaubert.



Tanja Grandits

Restaurant Stucki, Basel, 17 Gault-Millau-Punkte, Aufsteigerin des Jahres und Köchin des Jahres 2006.

Kaum jemand nutzt die vielen Möglichkeiten des Combi-Steams so intensiv und ausgiebig wie Tanja Grandits. Der intelligente Alleskönner von V-ZUG ist ideal für ihre Experimentierfreude. So ist auch das Vakuumgaren ein grosses Thema in ihrer Küche: «Ich nutze Vacuisine für beinahe jedes Fleischgericht und vermehrt auch für Fisch.»



Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller, Zug, 15 Gault-Millau-Punkte, Autor verschiedener Kochbücher und Publikationen.

Stefan Meier folgt seit über 25 Jahren seiner eigenen Linie. Seine Kreationen sind exklusiv, kreativ und authentisch. Er kennt den Weg seiner Gerichte von der Natur auf den Teller. Als Perfektionist schätzt Stefan Meier Vorzüge des Combi-Steam von V-ZUG: «Er verbindet die Qualität von Grossmutters Küche mit den Anforderungen der heutigen, schnelllebigen Zeit.»



Philippe Rochat

Er machte das Hôtel de Ville in Crissier zu einem der höchstprämiertesten Restaurants – mit 19 Gault-Millau-Punkten und 3 Michelin-Sternen.

Für den Starkoch im Ruhestand gehört der Combi-Steam von V-ZUG zur modernen, gesunden und ausgewogenen Küche: «Er ist multifunktionell, einfach zu bedienen und leicht einzusetzen. Er bietet eine wirklich erstaunliche Präzision und eignet sich daher ebenso gut für den Privathaushalt wie für den professionellen Einsatz.»



Eckart Witzigmann

Deutschlands Ikone der Kochkunst wurde von Gault Millau zum «Koch des Jahrhunderts» gekürt.

Eckart Witzigmann revolutionierte Deutschlands Küchenkultur. Um mit Perfektion zu überzeugen, braucht es das Streben nach Spitzenqualität und Innovationskraft. Diese Werte erkennt Eckart Witzigmann hinter dem Combi-Steam von V-ZUG: «Der Combi-Steam gibt mir die Sicherheit, dass ein Produkt so zubereitet wird, wie ich mir es vorstelle, und seine Möglichkeiten sind unendlich vielfältig.»

Design: Funktion und Ästhetik in vollendeter Verbindung

Die führende Qualität der Geräte von V-ZUG findet auch im Design ihre Bestätigung. Die FutureLine besticht durch hochwertige Eleganz in verschiedenen, individuell wählbaren Ausführungen.



Einbau unter der Arbeitsplatte

Die Modelle Combair-Steam S / N für den flexiblen Einbau

Ist Ihr Platzangebot auf eine traditionelle Nische beschränkt, nutzen Sie die unbegrenzten Einbaumöglichkeiten im Austausch mit 55- oder 60-cm-Geräten. Ob Hocheinbau oder integriert mit einem Glaskeramik-Kochfeld unter einer Arbeitsplatte – Sie haben immer die ideale Lösung ohne Anpassungen und Einbauprobleme.

Das Spitzendoppel aus der neuen FutureLine von V-ZUG: Der Combi-Steam SL und der Microbraun SL

Diese fantastische Kombination bietet Ihnen viele Möglichkeiten. Sie haben immer zwei Garräume für den gleichzeitigen Einsatz zur Verfügung. Die beiden Geräte sind auch einzeln stark, wie schon ein Kurzporträt vor Augen führt. Der Combi-Steam SL: gesund kochen, backen wie ein Profi, perfekt zartgaren, vorbereitete Menüs regenerieren. Der Microbraun SL: kochen und backen konventionell, mit Heissluft oder Mikrowellen, einzeln oder kombiniert, aus über 80 gespei-cherten Rezepten wählen.



Elegante Blockkombination

Attraktive Kombinationsmöglichkeiten

Ob über- oder nebeneinander eingebaut, mit unseren Geräten lassen sich praktisch alle Einbausituationen lösen. Kombinationen mit Steamer, Backofen, Kleinbackofen oder Coffee-Center lassen sich nach Ihren Wünschen perfekt realisieren und zu einer durchgehend eleganten und harmonischen Einheit verbinden.

Der Combi-Steam SL mit dem Hotair HSE als perfektes Austauschdoppel

Die Kombination Combi-Steam SL oder Steam S mit dem Backofen Combair HSE / Hotair HSE ermöglicht im Vergleich mit einem älteren Standard-Backofen bei identischer Einbauhöhe einen grossen Volumengewinn. Sie haben zwei Garräume für den gleichzeitigen Einsatz zur Verfügung. Das erlaubt Vorbereiten, Backen, Braten, Zartgaren oder Dämpfen ganz ohne Hektik.



Volumen: 73 Liter (+40 % Nutzvolumen) gegenüber einem älteren Standard-Backofen



COMBI-STEAMER UND STEAMER

Entdecken und erleben Sie die Welt der Combi-Steamer von V-ZUG

Combi-Steamer von V-ZUG öffnen Ihnen eine neue Welt der kulinarischen Genüsse. Damit Sie alles kennenlernen und sich inspirieren lassen können, bieten wir Ihnen Vorführungen, Kochkurse und Rezeptbücher an, führen Sie zusammen mit unseren Spitzenköchen in die exklusiven Methoden des Vakuum-Garens ein und lassen Sie auf unserem Internetportal LIFESTYLE by V-ZUG immer wieder Neues entdecken.

swiss made

In der Schweiz entwickelt und produziert:
Erleben Sie kulinarische Genüsse auf hohem Niveau.

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- Kochvorführungen/-kurse
- Exklusive Kochbücher für alle Steamer-Modelle
- Kostenlose Kochideen und saisonale Rezepte
- Praktisches Zubehör

Mehr entdecken: Die Kochvorführungen

Sie finden überall in der Schweiz in Ihrer Nähe ein Ausstellungs- und Beratungs-center von V-ZUG. Dort werden Sie kompetent und umfassend informiert über gesundes Kochen und Backen mit unseren Combi-Steamern.

Wir bieten zwei verschiedene Steamer-Kochvorführungen an:

- **Der Kurs A,** «Kochvorführung vor dem Kauf», soll Entscheidungshilfe sein und informiert Sie über die Vorteile des Dampfgarens sowie über sämtliche Funktionen der verschiedenen Steamer-Modelle, Kombinationsmöglichkeiten und weitere Geräte.
- **Der Kurs B,** «Kochvorführung nach dem Kauf», richtet sich an alle, die bereits erste Erfahrungen mit ihrem neuen Steamer gemacht haben und diese vertiefen wollen. Hier zeigen wir Ihnen die Vielseitigkeit Ihres Steamers, geben Tipps, wie Sie diesen im Alltag optimal nutzen können, und lassen Sie gern von den Köstlich-keiten degustieren.

Mehr erleben: Der Kochkurs

Unser Kochkurs soll ambitionierten Besitzerinnen und Besitzern helfen, noch mehr aus ihrem V-ZUG Combi-Steamer herauszuholen. Unter fachkundiger Leitung kochen Sie selbst und werden dabei mit Tipps und Anregungen tatkräftig unterstützt. Selbstverständlich beantworten wir gern auch alle Ihre Fragen rund ums Kochen mit den Combi-Steamern von V-ZUG. Zum Schluss geniessen Sie ein gemeinsames Essen und können dabei Ihre Erfahrungen austauschen.

Mehr ausprobieren: Die Rezeptbücher

Sternekoch Stefan Meier verrät Ihnen in seinem Buch «Natürlich steamen!» seine besten Steamer-Rezepte. Und im Rezept-buch «Combi-Steam SL/XSL» finden Sie 35 weitere Köstlichkeiten mit dem Programm GourmetDämpfen.



Kochbuch **59.–**/54.63



Rezeptbuch **29.–**/26.85

Haute Goûture by V-ZUG: Die Genusswelt des Combi-Steam

	SPITZENKÜCHE unter 100 °C	**GOURMET-KÜCHE** über 100 °C	**FLEISCH**	**BACKEN**
	Vacuisine	**GourmetDämpfen**	**Zartgaren**	**Profi-Backen**
Nutzen	**Vakuum-Garen** Ein einzigartiges Erlebnis von Geschmack, Qualität, Frische und Optik. Die aufwendige Kochtechnik der weltbesten Köche kann mit dem Combi-Steam ganz einfach zu Hause genutzt werden. Die Spitzenköche unterstützen Sie mit Können, Erfahrung und mit Tipps und Tricks.	**Exklusive Menüs** Zu Hause kochen wie die Spitzenköche. Zahlreiche exklusive Meistermenüs, die garantiert gelingen, stehen beim Programm Gourmet-Dämpfen zur Auswahl.	**Zartes Fleisch** Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Menge genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit.	**Backwaren** Perfekt für Hefebackwaren und Blätterteiggebäck. Brot und Brötchen gehen schön auf und erhalten eine appetitlich glänzende Kruste. Sie werden innen luftig und aussen knusprig und bleiben auch länger frisch. So einfach kommen Sie zu Ihrer eigenen Bäckerei.
Funktion	Vakuum-Garen ist das langsame Garen von Speisen in vakuum-versiegelten Beuteln bei niedriger und präzis gesteuerter Temperatur im Combi-Steam.	Gourmet-Rezepte von Spitzenköchen sind im Combi-Steam fix gespeichert.	Die patentierte Innovation, mit der die Kerntemperatur des Fleischs automatisch und dynamisch geregelt wird.	Die Betriebsart Profi-Backen ist eine Kombination von Dampf und Heissluft.
Bedienung	Die äusserst genaue Temperatureinstellung perfektioniert das Garen unter 100 °C.	Meistermenüs sind einfach per Knopfdruck abrufbar. Alle Rezepte sind in einem Kochbuch integriert. Ein erweitertes Kochbuch ist separat erhältlich.	Das Fleisch wird ständig überwacht, während es über eine längere Gardauer sanft und zart zubereitet wird.	Profi-Backen ist bequem per Knopfdruck wählbar. Dampf- und Heissluft-phasen sind automatisch geregelt.

SCHNELL UND FRISCH		ALLTAGSKÜCHE Rezepte		
Regenerieren	**RegenerierAutomatik**	**Alltagsrezepte**	**GarAutomatik**	
Convenience und Auffrischen Ideal bei verschiedenen Essenszeiten oder zum Aufwärmen zu einem späteren Zeitpunkt.	**Auffrischen** Zum ersten Mal können Speisen vollautomatisch auch knusprig aufgewärmt und wie frisch zubereitet werden.	**Kochen nach Rezept** Rezepte, die einfach gelingen.	**Rezeptfreies Kochen** Die GarAutomatik führt immer einfach, schnell und sicher zum feinen Resultat.	Nutzen
Das Programm für vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte.	Das automatische Programm für vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte, insbesondere für gebackene Speisen (Wähe, Pizza, Apéro-gebäck usw.).	Einfache Alltagsrezepte und Klassiker aus der Schweizer Küche.	Das Programm für rezeptfreies und spontanes Kochen. Der Steamer erkennt automatisch Menge und Grösse des Garguts.	Funktion
Die Speisen können auf mehreren Auflagen ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust aufgewärmt werden.	Die Speisen können auf mehreren Auflagen ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust aufgewärmt werden.	Einfach per Knopfdruck abrufbar. Alle Rezepte sind in einem neuen Kochbuch zusammengefasst.	Sehr komfortabel: Es ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart oder Menge notwendig.	Bedienung

Exklusivität Vacuisine® von V-ZUG – Die Spitzenküche unter 100 °C für kulinarische Höhenflüge zu Hause

Vakuum-Garen (auch Sous-Vide genannt) ist das Garen von Speisen in vakuumversiegelten Beuteln. Diese Kochtechnik wird in den weltbesten Restaurants genutzt, weil sie ein einzigartiges Erlebnis von Geschmack, Textur, Frische und Optik schafft.



Der Combi-Steam ist ideal für das Garen im Vakuumierbeutel.



«Haute Goûture» – das exklusive Magazin über Vacuisine®.
34.–/31.48

› vzug.ch

Detaillierte Informationen über Vacuisine® und zahlreiche Starkoch-Rezepte finden Sie auf **vzug.ch/lifestyle**

NUTZEN

Mit Vacuisine® perfektionieren Sie Ihre Gerichte – vom Geschmack über die Qualität und Frische bis zur Optik. Die Kochtechnik, die bislang Profiköchen vorbehalten war, können Sie dank dem Combi-Steam ganz einfach in Ihrer Küche nutzen. Noch einfacher gehts mit den Tipps und Tricks unserer Spitzenköche.

FUNKTION

Speisen werden in vakuumversiegelten Beuteln langsam bei niedrigen und vom Combi-Steam präzis gesteuerten Temperaturen gegart.

BEDIENUNG

Mit dem Combi-Steam erzielen Sie dank sehr genauer Temperatureinstellung beim Garen unter 100 °C perfekte Resultate. Beim Kauf eines Combi-Steam kann das Magazin «Haute Goûture» kostenlos bezogen werden.

Weltneuheit GourmetDämpfen: Meistermenüs auf Knopfdruck

Im Combi-Steam SL sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Sie wählen eines aus, drücken den entsprechenden Knopf und schon wird das Gerät zum Maître de cuisine. So gelingen Ihnen auch anspruchsvolle Menüs garantiert.





NUTZEN

Beim Programm GourmetDämpfen können Sie aus zahlreichen exklusiven Meistermenüs wählen. So kochen Sie zu Hause wie ein Spitzenkoch und erst noch mit Gelinggarantie. Die Rezepte sind in einem Kochbuch zusammengefasst.

FUNKTION

Die Gourmet-Menüs sind von Spitzenköchen perfektioniert und auf die vielfältigen Möglichkeiten des Combi-Steam ausgerichtet. Alle Einstellungen für das perfekte Resultat sind bereits fix programmiert.

BEDIENUNG

Die fix gespeicherten Gourmet-Rezepte sind über die einfache und intuitive Bedienung per Knopfdruck wählbar. Im Lieferumfang enthalten ist eine Auswahl an Rezepten. Noch mehr Gourmet-Menüs sind in einem erweiterten Kochbuch erhältlich.

Combi-Steamen mit vielen Funktionen

Die Combi-Steamer von V-ZUG erleichtern Ihnen das Kochen. Die Vielfalt von intelligenten Programmen ermöglicht eine schnelle und einfache Zubereitung ganz verschiedener Speisen und Menüs und inspiriert zu neuen Kochideen.

Dämpfen: Natürliche Aromen bewahren und Gesundheit fördern

Beim schonenden Dämpfen in den Combi-Steamern von V-ZUG werden die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgewaschen, und die Geschmacksstoffe bleiben erhalten. Sie tun nicht nur viel für die Gesundheit, sondern auch viel für Ihren Genuss.



Regenerieren: Aufgewärmt wie frisch zubereitet

Mit einer speziellen Kombination von Dampf und Heissluft können Sie vorbereitete Menüs oder Convenience-Produkte ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust aufwärmen und wie frisch zubereitet geniessen. Es lassen sich sogar verschiedene Speisen gleichzeitig regenerieren. Der Combi-Steam bietet zusätzlich eine RegenerierAutomatik für das vollautomatische knusprige Aufwärmen von Speisen.



Betriebsart Echte Heissluft / Heissluft feucht: Auf zwei Auflagen gleichzeitig backen

Ob Guetzli auf zwei Blechen oder Wähen: Mit der optimalen Heissluftverteilung und der Garraumentlüftung erreichen Sie ein perfektes Back- oder Garresultat. Die Betriebsart Heissluft feucht eignet sich speziell für Gratins und Aufläufe. Sie sind schneller gar und trocknen nicht aus.

UNERREICHT
DAS ORIGINAL
von V-ZUG

Patentiertes Zartgaren: Butterzartes Fleisch zum gewünschten Zeitpunkt

Die raffinierte Innovation Zartgaren des Combi-Steam regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Gewicht genau zum programmierten Zeitpunkt servierbereit.

Profi-Backen: Knusprig frisch wie vom Dorfbäcker

Die Betriebsart Profi-Backen ist eine Kombination von Dampf und Heissluft. Sie ist perfekt für alle Hefebackwaren: Blätterteiggebäck wird besonders luftig zubereitet, und Brot oder Brötchen gehen schön auf, erhalten eine appetitlich glänzende Kruste und bleiben länger frisch.



GarAutomatik: Menüs gelingen vollautomatisch

Dank der GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht notwendig. Mit einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) erfühlt der Combi-Steam automatisch Gewicht und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und Sie wissen auch genau, wann das Gericht fertig ist.



Der Vollauszug – Für noch mehr Bedienkomfort

Mit den neuen, robusten Vollauszügen können Sie das Gar- und Backgut einfach und bequem komplett aus dem Garraum ziehen.

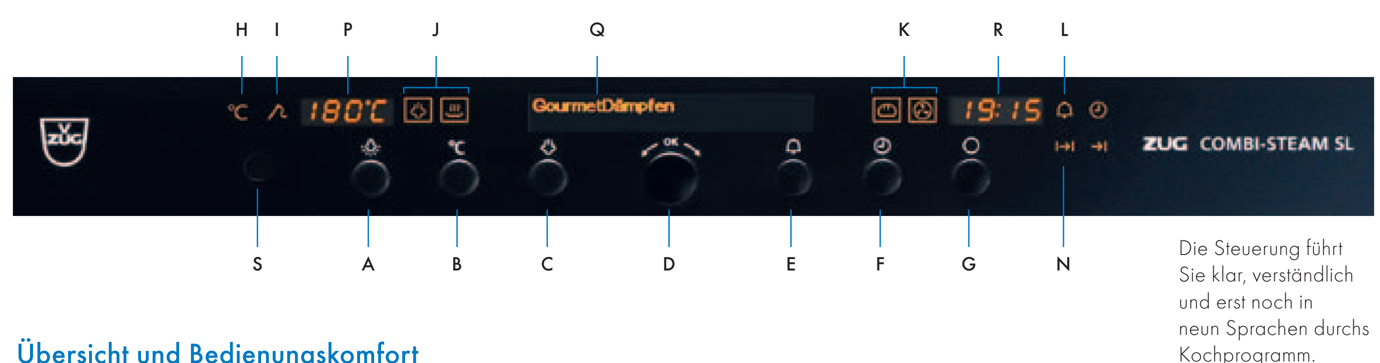


Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbole.



Einfache Bedienung und viel Komfort

Ob Sie mit Ihrem Combi-Steamer von V-ZUG ein ganzes Menü zubereiten oder nur schnell etwas aufwärmen wollen: Dank der übersichtlichen Anzeige und dem Komfort bei der Bedienung ist alles ganz einfach.



Die Steuerung führt Sie klar, verständlich und erst noch in neun Sprachen durchs Kochprogramm.

Übersicht und Bedienungskomfort

Tasten
- **A** Beleuchtung
- **B** Garraum- / Kerntemperatur
- **C** Betriebsart
- **D** Einstellknopf
- **E** Timer
- **F** Uhrzeit / Einschaltdauer Startaufschub
- **G** Aus

Symbole
- **H** Garraumtemperatur
- **I** Kerntemperatur
- **J** Dampf, Regenerieren
- **K** Profi-Backen, Heissluft
- **L** Timer
- **M** Uhrzeit
- **N** Einschaltdauer
- **O** Ausschaltzeit

Anzeigen
- **P** Temperatur
- **Q** Klartextanzeige, 2-zeilig, 9-sprachig
- **R** Uhrzeit, Dauer, Timer (SL-Geräte mit automatischer Sommer- / Winterzeit-Umstellung)
- **S** Kommunikationsschnittstelle

Edelstahl-Fronten mit TouchClean

Lästige sichtbare Fingerabdrücke auf den Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.



0 Watt Standby-Verbrauch

Die intelligente elektronische Steuerung begibt sich automatisch nach Beendigung des Garprozesses in den Standby-Modus (0 Watt nach SN/EN 62301).



Das Electronic Steam System (ESS) mit externem Dampferzeuger

Wasser vom Frischwasserbehälter wird in den externen Dampferzeuger geführt, um dort bedarfsgerecht Dampf zu erzeugen. Nach dem Garvorgang wird das Wasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt, so kann sich weder im Garraum noch in den Wasserleitungen abgestandenes Wasser ansammeln.

Produktevergleich Combi-Steamer und Steamer

		Combi-Steam SL	Steam S	Combair-Steam S	Combair-Steam N
Prospektseite		**25**	**25**	**26**	**26**
Ausführungen					
ChromeClass / ChromeClass-Stangengriff		✓	✓	✓	✓
Spiegelglas		✓	✓	✓	✓
Beleuchtung		Glühlampe		Glühlampe	Glühlampe
Garraumvolumen	l	34	36	56	56
Gerätehöhe	cm	38	38	76	76
Energieeffizienzklasse		A	-	A	A
Besser als Energieeffizienzklasse A		A -20 %		A -10 %	A -10 %
Exklusivitäten von V-ZUG					
Vacuisine «gradgenaue Einstellung»		✓			
GourmetDämpfen		✓			
GarAutomatik mit CCS		✓			
Zartgaren		✓		✓	
RegenerierAutomatik		✓			
Regenerieren (nur Dampf)		✓	(✓)	✓	✓
Profi-Backen		✓		✓	✓
Gargutsensor		✓		✓	
Klimasensor		✓	✓	✓	✓
Electronic Steam System (ESS)		✓	✓	✓	✓
Hindernisfreier Garraumboden		✓	✓	✓	✓
Integrierte Rezepte		✓			
Anwendungen					
Dämpfen		✓	✓	✓	✓
Ober- / Unterhitze				✓	✓
Heissluft		✓		✓	✓
Heissluft mit Beschwaden		✓		✓	✓
PizzaPlus				✓	✓
Heissluft feucht		✓		✓	✓
Grill				✓	
Warmhaltefunktion		✓			
Bedienung / Pflege					
Vollelektronische Bedienung		✓	✓	✓	✓
Klartextanzeige		✓			
Bedienergeführte Entkalkung		✓	✓	✓	✓
Garraum Chromnickelstahl		✓	✓		
Garraum DualEmail				✓	✓



Combi-Steam SL (CST SL)

Spiegelglas	**5050.–**/ 4675.93
ChromeClass	**5150.–**/ 4768.52
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

G C

- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Edelstahl-Garraum: 38 Liter
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Heissluft und Beschwaden
- Warmhaltefunktion
- Klimasensor
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Beleuchtung: 1 Glühlampe
- Automatischer Höhenabgleich
- 1 Garbehälter gelocht, ⅔ GN*
- 1 Edelstahlblech, ⅔ GN*
- 2 Gitterroste, ⅔ GN*
- Rezeptbuch

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Kerntemperaturregelung und Anzeige
- Elektronische Temperaturregelung
  und Anzeige Dampf 30–100 °C,
  Heissluft 30–230 °C



Steam S (ST S)

Spiegelglas	**3080.–**/ 2851.85
ChromeClass	**3180.–**/ 2944.44
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign

G C

- Verspiegelte Vollglastür 2-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Edelstahl-Garraum: 38 Liter
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Klimasensor
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Automatischer Höhenabgleich
- 1 Garbehälter gelocht, ⅔ GN*
- 1 Edelstahlblech, ⅔ GN*
- Rezeptbuch

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Elektronische Temperaturregelung
  Dampf 40, 80, 90 und 100 °C

Modell Combi-Steam SL

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Vollauszug	**250.–**/ 231.48

Modell Steam S

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Vollauszug	**250.–**/ 231.48

Zubehör zu den Steamern siehe Seite 27

* GN = Gastronorm





Combair-Steam S (CS S)

Spiegelglas	**5100.–**/ 4722.22
ChromeClass	**5300.–**/ 4907.41
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung









- DualEmail-Garraum: 56 Liter
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Heissluft und Beschwaden
- Klimasensor
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- 1 DualEmail-Kuchenblech
- 1 Edelstahlblech
- 1 Garbehälter gelocht
- 1 Gitterrost
- Rezeptbuch
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Kerntemperaturregelung und Anzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- Schnellaufheizung

Combair-Steam N (CS N)

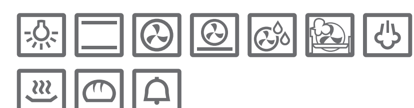
Spiegelglas	**4230.–**/ 3916.67
ChromeClass	**4430.–**/ 4101.85
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung









- DualEmail-Garraum: 56 Liter
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Heissluft und Beschwaden
- Klimasensor
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- 1 DualEmail-Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Elektronische Temperaturregelung
- Schnellaufheizung

Modell Combair-Steam S

Mit Wärmeschublade (W)
CS S W

Spiegelglas	**5215.–**/ 4828.70
ChromeClass	**5415.–**/ 5013.89

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Rollauszug	**210.–**/ 194.44

Modell Combair-Steam N

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Rollauszug	**210.–**/ 194.44

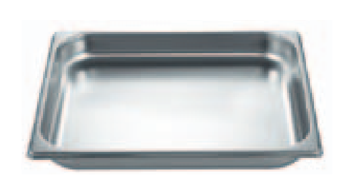
Kurzmodell siehe Seite 41

Zubehör zu Combair-Steam S / N
siehe Seite 27

* GN = Gastronorm

Zubehör Combi-Steamer und Steamer

Combi-Steam SL und Steam S

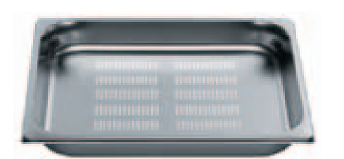


Garbehälter ungelocht, ⅔ GN

Höhe: 40 mm	**60.–**/55.56
Höhe: 40 mm, mit Ausguss	**70.–**/64.81

Edelstahlblech, ⅔ GN [1, 2]

Höhe: 20 mm	**50.–**/46.30



Garbehälter gelocht, ⅔ GN [1]

Höhe: 40 mm	**70.–**/64.81
Höhe: 65 mm	**80.–**/74.07



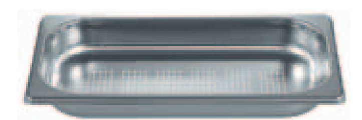
Kuchenblech emailliert, ⅔ GN

Höhe: 20 mm	**70.–**/64.81



Garbehälter ungelocht, ⅓ GN

Höhe: 40 mm	**50.–**/46.30
Höhe: 65 mm	**60.–**/55.56
Höhe: 100 mm	**70.–**/64.81



Garbehälter gelocht, ⅓ GN

Höhe: 40 mm	**60.–**/55.56
Höhe: 65 mm	**70.–**/64.81

Gitterrost, ⅔ GN [1] **50.–**/46.30

Zubehör zu Combair-Steam S / N



Garbehälter gelocht [3]

B × T × H: 430 × 370 × 25 mm **80.–**/74.07



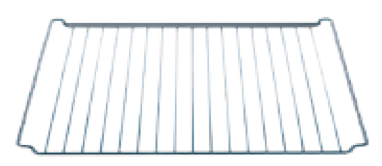
Edelstahlblech [3]

B × T × H: 430 × 370 × 25 mm **60.–**/55.56



DualEmail-Kuchenblech [3, 4]

B × T × H: 430 × 370 × 25 mm **80.–**/74.07



Gitterrost [3, 4]

60.–/55.56



Vollauszug [1, 2]

2-fach **250.–**/231.48

Rollauszug [3, 4]

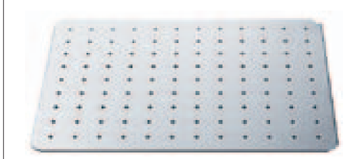
2-fach **210.–**/194.44

Spezialzubehör Steamer



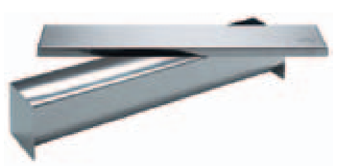
Porzellanform weiss

Höhe: 65 mm, ⅔ GN	**100.–**/92.59
Höhe: 65 mm, ½ GN	**80.–**/74.07
Höhe: 65 mm, ⅓ GN	**60.–**/55.56



Edelstahl-Dampfeinsatz

⅔ GN für Porzellanform	**38.–**/35.19
½ GN für Porzellanform	**34.–**/31.48
⅓ GN für Porzellanform	**28.–**/25.93



Edelstahl-Terrinenform

Halbrund, inkl. Deckel	**70.–**/64.81
Dreieckig, inkl. Deckel	**70.–**/64.81



ThermoBox ⅓ GN

Servier- / Warmhalteschale zu ⅓ GN, max. 65 mm **75.–**/69.44



Rundes Kuchenblech mit TopClean

Durchmesser: 24 cm	**50.–**/46.30
Durchmesser: 29 cm	**60.–**/55.56
Durchmesser: 31 cm	**65.–**/60.19

Legende Gastronorm-Masse GN

⅔ GN: 325 × 354 mm (Breite × Tiefe)
½ GN: 325 × 265 mm
⅓ GN: 325 × 177 mm

Legende Standardausrüstung

[1] Combi-Steam SL
[2] Steam S
[3] Combair-Steam S
[4] Combair-Steam N

› Weiteres Zubehör auf **vzug.ch**



Noch nie gelangen kulinarische Genüsse so einfach und sicher

Die Backöfen von V-ZUG bieten Exklusivitäten wie GarAutomatik oder das patentierte Zartgaren, mit denen die Zubereitung vollautomatisch gelingt. Verwöhnen Sie Ihre Familie oder Gäste mit einer Eigenkreation oder einem der gespeicherten Meistermenüs.



In der Schweiz entwickelt und produziert: Erleben Sie kulinarische Genüsse auf hohem Niveau.



Die vollautomatische GarSensorik – Vollendetes Feingefühl für Ihre Kochwünsche

V-ZUG, der Innovationsführer im Bereich Sensorik, setzt auf bereits hohem Niveau noch einmal neue Massstäbe. Die vollautomatische GarSensorik bietet Ihnen auf der ganzen Bandbreite des Kochens eine nie da gewesene Unterstützung. Auf Knopfdruck gelingen Ihnen anspruchsvollste Delikatessen von Meisterköchen, Ihre individuellen Rezepte gelingen vollautomatisch, Fleisch ist genau zum gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit. Dank der einzigartigen Gelinggarantie von V-ZUG bleiben Sie beim Kochen immer entspannt.

Patentiertes Zartgaren: Butterzartes Fleisch zum gewünschten Zeitpunkt

Sie haben Gäste eingeladen und möchten sie um 20 Uhr an den Esstisch bitten. Wie geht es Ihnen beim vorgängigen Apéro? Müssen Sie ständig in der Küche nach dem Filet sehen? Nicht mit dem raffinierten Zartgaren. Diese Innovation regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Menge genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit. Sie können so den Gästen beim Apéro Gesellschaft leisten. Und weil das Filet butterzart gelingt, brillieren Sie als perfekter Gastgeber.

GarAutomatik: Menüs gelingen vollautomatisch

Dank der GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Menge notwendig. Mit einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) erfühlt der Combi-Steam automatisch Menge und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und Sie wissen auch genau, wann das Gericht fertig ist.

UNERREICHT DAS ORIGINAL von V-ZUG



Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbolen.

Was die Backöfen von V-ZUG sonst noch einzigartig macht

Die grosse Auswahl an Modellen und die vielen Funktionen kommen der kulinarischen Vielfalt von heute und dem modernen Lebensstil entgegen. Bei V-ZUG stehen Sie und Ihre Bedürfnisse im Mittelpunkt.



Über 80 gespeicherte Schweizer Lieblingsgerichte sind per Knopfdruck abrufbar
Die Lieblingsgerichte von Herrn und Frau Schweizer sind per Knopfdruck abrufbar, für 2, 4 oder 6 Personen. Spezialitätenmenüs gelingen immer, können dank Startaufschub schon am Morgen vorbereitet werden und sind exakt zur gewünschten Zeit servierbereit. Die über 80 gespeicherten Rezepte sind in einem exklusiven Rezeptbuch zusammengefasst. So machen Ausprobieren und Entdecken noch mehr Spass.



Der erste Backofen mit integrierter Mikrowelle
Mikrowellen ermöglichen in Kombination mit konventionellen Betriebsarten im Microbraun SL die schnelle Art zu kochen, zu backen und zu braten. Daraus resultiert eine bedeutende Zeitersparnis. So kann ein Kartoffelgratin in nur 20 Minuten oder ein Kuchen in schnellen 8 Minuten zubereitet werden.



PizzaPlus für Pizza wie beim Italiener
Dank der echten Heissluft, kombiniert mit der Unterhitze, wird der Boden der Pizza, der Quiche oder des Früchtekuchens wunderbar knusprig.

Der exklusive Gargutsensor mit Drehspiess für Gelinggarantie bei Fleischgerichten
Die von Ihnen gewünschte Kerntemperatur im Fleischstück wird mit dem Gargutsensor auf das Grad genau gemessen, in der Anzeige angegeben und laufend elektronisch überwacht. So können Sie jederzeit kontrollieren, ob der Braten mit der gewünschten Kerntemperatur zum Gelingen kommt. Der patentierte Gargutsensor ermöglicht diesen Vorgang sogar am drehenden Fleischstück.

Mit der Betriebsart Echte Heissluft backen Sie auf mehreren Auflagen gleichzeitig
Mit dieser Betriebsart backen Sie gleichzeitig auf bis zu drei Auflagen. Und sparen dabei erst noch viel Zeit und Energie.

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- Kochbücher für Microbraun SL, Combair SLP und SL sind im Lieferumfang enthalten.
- In unserem Testlabor wurden über 330 kg Fleisch verbraucht, bis wir mit dem Zartgaren zufrieden waren
- Bis zur perfekten Heissluftverteilung wurden im hauseigenen Labor 844 Apfelwähen verarbeitet

Die neuen Backöfen mit bis zu 31 % mehr Volumen

Die neuen Backöfen und Herde bieten viel Platz für Feines. Dank dem grossen Garraumvolumen von bis zu 68 Litern finden auch sehr grosse Gerichte oder Garbehälter Platz. Gerade wenn Sie für viele Gäste kochen, werden Sie die 31% mehr Volumen gegenüber herkömmlichen Geräten sehr zu schätzen wissen.



Vollauszüge für bequemes Handling

Mit den neuen, sehr robusten Vollauszügen (Auszugslänge: 457 mm) kann das Gar- und Backgut sicher und bequem komplett aus dem Garraum gezogen werden. Das ist vor allem praktisch beim Übergiessen eines Fleischstückes oder beim Herausnehmen des Kuchenblechs. Diese sehr komfortable Option ist für Backöfen ab der Komfortstufe SE (ohne Microbraun) bestellbar.

Für alle weiteren Backöfen und Herde sind die bewährten Rollauszüge (Auszugslänge: 302 mm) erhältlich.

Die neuen Auflagegitter erleichtern die Bedienung und erhöhen die Sicherheit

Mit den neuen Auflagegittern können Sie sich jetzt beim Einschieben und Herausnehmen der Kuchenbleche und Gitterroste noch viel sicherer fühlen. Dank der geänderten Form kann Ihr Gargut nicht mehr kippen oder verrutschen. Die neue seitliche Auflagenbeschriftung hilft Ihnen jederzeit beim Einschieben der Gerichte. Egal, ob Sie auf einer, zwei oder sogar auf drei Auflagen arbeiten möchten. Die Halogenbeleuchtung gewährt jederzeit den besten Blick auf das Gericht.

Das neue Programm zum Warmhalten und Tellerwärmen

Bereits zubereitete Speisen und Gerichte können einfach und bequem bis zu 1½ Stunden im Backofen warm gehalten werden, ohne dass sie weitergaren oder austrocknen. So schmeckt auch der zweite Gang perfekt und wie frisch zubereitet. Auch in Backöfen ohne Wärmeschublade kann das Geschirr für das perfekte Dinner vorgewärmt werden. Mit dem neuen Programm Tellerwärmen werden Teller, Schüsseln oder Platten rasch und bequem auf die richtige Temperatur gebracht.



0 Watt Standby-Verbrauch

Die intelligente elektronische Steuerung begibt sich automatisch nach Beendigung des Garprozesses in den Standby-Modus (0 Watt nach SN/EN 62301).

Die Backöfen von V-ZUG reinigen sich praktisch von selbst





Dank TopClean von V-ZUG bleiben Rückstände kaum mehr haften

Dies ist die Hightech-Lösung unter den Reinigungshilfen: Diese neue, speziell entwickelte Beschichtung des Emails sorgt dafür, dass der Aufwand beim Reinigen des Garraums oder der Backbleche noch geringer ausfällt. Dank ihrer hervorragenden Antihaft-Eigenschaft lassen sich sämtliche Rückstände ganz einfach und mühelos mit einem feuchten Tuch entfernen.

Das Brillant-Email von V-ZUG ist pflegeleicht und kratzfest

Die glatte und widerstandsfähige Beschichtung ist so pflegeleicht, dass nach dem Backen das Putzen fast vergessen geht.





Die pyrolytische Selbstreinigung sorgt mit Hitze für Sauberkeit im Handumdrehen

Bei dieser Reinigungsart werden Verschmutzungen durch das Aufheizen des Garraums in Asche verwandelt. Es genügt ein feuchtes Tuch, um die Asche ohne grossen Aufwand wegzuwischen. Neu verfügen auch die Geräte mit pyrolytischer Selbstreinigung über eine elegante Vollglas-Innentür, die sich sehr einfach und perfekt reinigen lässt. Zudem wurde das Pyrolyse-Sortiment ausgebaut. Bereits ab dem neuen Modell Combair SP, als Herd wie auch als Backofen, kann man von dieser Reinigungsart profitieren.

Die Katalyse ist der Klassiker unter den Selbstreinigern

Sauberkeit hat bei V-ZUG System: Stellen Sie sich vor, Sie braten oder grillieren, und Ihr Backofen baut Fettspritzer oder andere Schmutzpartikel gleich selbst von den Innenwänden ab. Das nennt man Katalyse. Dieser effektive Reinigungsservice nimmt Ihnen während Jahren die Reinigungsarbeit ab.

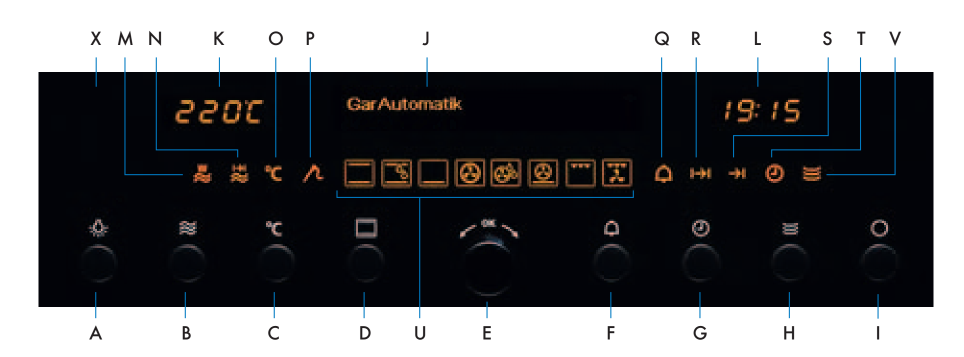


Edelstahl-Fronten mit TouchClean

Lästige sichtbare Fingerabdrücke auf den Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.

Bedienung, leicht und sicher gemacht

Sanfte Drucktasten, ein zentraler Einstellknopf und Informationen in Klartext ermöglichen eine einfache, praktische Bedienung. Sie haben stets auf einen Blick die Übersicht über alles, von der Betriebsart bis zur Garraum- und Garguttemperatur.



Symbole
- **M** Mikrowellenleistung*
- **N** Mikrowellendauer*
- **O** Garraumtemperatur
- **P** Kerntemperatur*
- **Q** Timer
- **R** Einschaltdauer
- **S** Ausschaltzeit
- **T** Uhrzeit
- **U** Betriebsarten
- **V** Wärmeschublade*
- **X** Kommunikationsschnittstelle

* Modellabhängig

Übersicht und Bedienungskomfort

Tasten
- **A** Beleuchtung
- **B** Mikrowelle (Leistung und Dauer)*
- **C** Garraum-/Kerntemperatur
- **D** Betriebsart
- **E** Einstellknopf
- **F** Timer
- **G** Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit
- **H** Wärmeschublade*
- **I** Aus

Anzeigen
- **J** Klartextanzeige, 2-zeilig
- **K** Temperatur, Mikrowellenleistung
- **L** Uhrzeit, Dauer und Timer



Die Klartextanzeige führt Sie nach Wunsch mehrsprachig durchs Kochprogramm

Dank der ausgeklügelten Klartextanzeige ist die Bedienung von Microbraun SL, Combair SL und SLP ein Kinderspiel. Sie gibt Ihnen laufend an, welchen Schritt Sie als Nächstes machen können.



Die Zeitschaltuhr lässt nichts anbrennen, und das Timing ist immer perfekt

Sie können den Backofen sogar so programmieren, dass der Start zur Zubereitung eines Gerichts erfolgt, wenn Sie nicht zu Hause sind. Bei aktivierter Funktion wird die Uhr von allen SL-/XSL-Geräten automatisch auf Sommer- und Winterzeit umgestellt.

Combair SG/SP/S
1. Einstellknopf
2. Timer
3. Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit
4. Anzeige Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit

Die 3-fach- bis 4-fach-Verglasung sorgt für kühle Fronten

Das ganze Backofen- und Herdsortiment ist mit wärmereflektierender, verspiegelter 3-fach- bis 4-fach-Verglasung ausgerüstet.

Hier ein kleiner Sicherheitsbeweis:
Bei einer durchschnittlichen Raumtemperatur von 25 °C und einer Garraumtemperatur von 180 °C nach 1 Stunde Heissluftbetrieb beträgt die Temperatur aussen auf der Türmitte bloss 31 °C (Beispiel Combair SLP).

Produktevergleich Backöfen

	Microbraun SL	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair SP	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE	Hotair HSE
Prospektseite	**35**	**35**	**36**	**36**	**37**	**37**	**38**	**38**	**39**	**39**	**40**	**40**
Ausführungen												
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
ChromeClass-Stangengriff	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Spiegelglas	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓
Nero / Weiss							✓	✓	✓	✓		
Beleuchtung	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Glühlampen	Glühlampen	Halogen	Glühlampen	Glühlampen	Glühlampe	Halogen	Halogen
Garraumvolumen l	65	68	68	68	68	52	68	52	52	56	39	39
Kleinbackofen											✓	✓
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Besser als Energie-effizienzklasse A	A -20 %	A -30 %	A -30 %	A -20 %	A -20 %		A -10 %				A -10 %	A -10 %
Exklusivitäten von V-ZUG												
GarAutomatik mit CCS	✓	✓	✓									
Zartgaren	✓	✓	✓								✓	
Gargutsensor	✓	✓	✓								✓	
Klimasensor	✓	✓	✓									
Mikrowellen kombiniert	✓											
Integrierte Rezepte	✓	✓	✓									
Anwendungen												
Ober- / Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Heissluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Drehspiess	✓	✓	✓									
Warmhaltefunktion	✓	✓	✓									
Bedienung / Pflege												
Vollelektronische Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓						✓	✓
Elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
Automatische Umstellung Sommer- / Winterzeit	✓	✓	✓									
Klartextanzeige	✓	✓	✓									
Pyrolytische Reinigung		✓		✓			✓					
TopClean von V-ZUG	✓		✓		✓						✓	✓
Katalytische Reinigung						✓		✓	✓	✓		



Microbraun SL (BM SL)

Spiegelglas	**7110.–** / 6583.33
ChromeClass	**7310.–** / 6768.52
vRG	**12.–** / 11.11

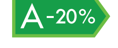
Frontdesign



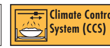
- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung









- Garraum: 65 Liter, TopClean
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Drehspiess
- Borosilikat-Glasschale
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Energiesparbelüftung
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Wärmeschublade mit SoftClose
- Warmhaltefunktion
- Tellerwärmen

Elektronische Steuerung

- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Schnellaufheizung
- Kerntemperaturregelung und Anzeige
- Elektronische Temperaturregelung und Anzeige



Combair SLP (BC SLP)

Spiegelglas	**4380.–** / 4055.56
ChromeClass	**4580.–** / 4240.74
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 4-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

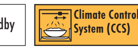
Betriebsarten und Ausstattung











- Garraum: 68 Liter
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Drehspiess
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Energiesparbelüftung
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Wärmeschublade mit SoftClose
- Warmhaltefunktion
- Tellerwärmen

Elektronische Steuerung

- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Schnellaufheizung
- Kerntemperaturregelung und Anzeige
- Elektronische Temperaturregelung und Anzeige

Modell Microbraun SL

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BM SL DV

Spiegelglas	**7510.–** / 6953.70
ChromeClass	**7710.–** / 7138.89

Modell Combair SLP

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SLP DV

Spiegelglas	**4780.–** / 4425.93
ChromeClass	**4980.–** / 4611.11

Optionen / Zubehör

Microbraun SL und Combair SLP

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–** / 185.19
Sensorbratenkorb	**220.–** / 203.70
Vollauszug (BC SLP)	**350.–** / 324.07

Kurzmodell Microbraun SL und Combair SLP siehe Seite 41





Combair SL (BC SL)

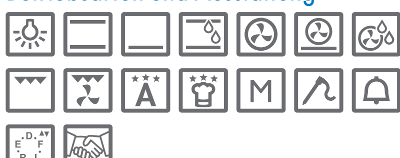
Spiegelglas	**3820.–**/ 3537.04
ChromeClass	**4020.–**/ 3722.22
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



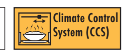
- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung









- Garraum: 68 Liter, TopClean
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Drehspiess
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Energiesparbelüftung
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Wärmeschublade mit SoftClose
- Warmhaltefunktion
- Tellerwärmen

Elektronische Steuerung

- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Schnellaufheizung
- Kerntemperaturregelung und Anzeige
- Elektronische Temperaturregelung und Anzeige

Combair SEP (BC SEP)

Spiegelglas	**3560.–**/ 3296.30
ChromeClass	**3760.–**/ 3481.48
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 4-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 68 Liter
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung

- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Schnellaufheizung
- Elektronische Temperaturregelung und Anzeige

Modell Combair SL

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SL DV

Spiegelglas	**4220.–**/ 3907.41
ChromeClass	**4420.–**/ 4092.59

Modell Combair SEP

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SEP DV

Spiegelglas	**3960.–**/ 3666.67
ChromeClass	**4160.–**/ 3851.85

Mit Wärmeschublade (W)
BC SEP W

Spiegelglas	**3675.–**/ 3402.78
ChromeClass	**3875.–**/ 3587.96

Mit DV und Wärmeschublade
BC SEP DV W

Spiegelglas	**4075.–**/ 3773.15
ChromeClass	**4275.–**/ 3958.33

Optionen / Zubehör

Combair SL und Combair SEP

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Sensorbratenkorb	
(BC SL)	**220.–**/ 203.70
Vollauszug	**350.–**/ 324.07

Kurzmodell Combair SL und Combair SEP siehe Seite 41



Combair SE (BC SE)

Spiegelglas	**2990.–** / 2768.52
ChromeClass	**3190.–** / 2953.70
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 68 Liter, TopClean
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Schnellaufheizung
- Elektronische Temperaturregelung und Anzeige



Combair SG (BC SG)

Spiegelglas	**2580.–** / 2388.89
ChromeClass	**2780.–** / 2574.07
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 52 Liter
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit

Modell Combair SE

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SE DV

Spiegelglas	**3390.–** / 3138.89
ChromeClass	**3590.–** / 3324.07

Mit Wärmeschublade (W)
BC SE W

Spiegelglas	**3105.–** / 2875.–
ChromeClass	**3305.–** / 3060.19

Mit DV und Wärmeschublade
BC SE DV W

Spiegelglas	**3505.–** / 3245.37
ChromeClass	**3705.–** / 3430.56

Modell Combair SG

Mit Selbstreiniger (SR)
BC SG SR

Spiegelglas	**2730.–** / 2527.78
ChromeClass	**2930.–** / 2712.96

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SG DV

Spiegelglas	**2980.–** / 2759.26
ChromeClass	**3180.–** / 2944.44

Mit integriertem DV und SR
BC SG DV SR

Spiegelglas	**3130.–** / 2898.15
ChromeClass	**3330.–** / 3083.33

Mit Wärmeschublade und SR
BC SG W SR

Spiegelglas	**2845.–** / 2634.26
ChromeClass	**3045.–** / 2819.44

Mit DV, Wärmeschublade und SR
BC SG DV W SR

Spiegelglas	**3245.–** / 3004.63
ChromeClass	**3445.–** / 3189.81

Optionen / Zubehör

Combair SE und Combair SG

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–** / 185.19
Vollauszug (BC SE)	**350.–** / 324.07
Rollauszug (BC SG)	**280.–** / 259.26

Kurzmodell Combair SE und Combair SG siehe Seite 41





Combair SP (BC SP)

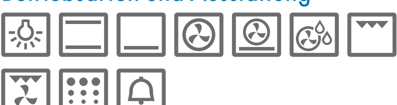
Nero / Weiss	**3310.–** / 3064.81
ChromeClass	**3440.–** / 3185.19
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 4-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



A -10%

- Garraum: 68 Liter
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit

Combair S (BC S)

Nero / Weiss	**2330.–** / 2157.41
ChromeClass	**2460.–** / 2277.78
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 52 Liter
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit

Modell Combair SP

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SP DV

Nero / Weiss	**3710.–** / 3435.19
ChromeClass	**3840.–** / 3555.56

Mit Wärmeschublade (W)
BC SP W

Nero / Weiss	**3425.–** / 3171.30
ChromeClass	**3555.–** / 3291.67

Mit DV und Wärmeschublade
BC SP DV W

Nero / Weiss	**3825.–** / 3541.67
ChromeClass	**3955.–** / 3662.04

Modell Combair S

Mit Selbstreiniger (SR)
BC S SR

Nero / Weiss	**2480.–** / 2296.30
ChromeClass	**2610.–** / 2416.67

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC S DV

Nero / Weiss	**2730.–** / 2527.78
ChromeClass	**2860.–** / 2648.15

Mit integriertem DV und SR
BC S DV SR

Nero / Weiss	**2880.–** / 2666.67
ChromeClass	**3010.–** / 2787.04

Mit Wärmeschublade und SR
BC S W SR

Nero / Weiss	**2595.–** / 2402.78
ChromeClass	**2725.–** / 2523.15

Mit DV, Wärmeschublade und SR
BC S DV W SR

Nero / Weiss	**2995.–** / 2773.15
ChromeClass	**3125.–** / 2893.52

Optionen / Zubehör

Combair SP und Combair S
Stangengriff

ChromeClass	**200.–** / 185.19
Vollauszug (BC SP)	**350.–** / 324.07
Rollauszug (BC S)	**280.–** / 259.26

Kurzmodell Combair SP und Combair S siehe Seite 41



Combair (BC)

Nero / Weiss	**2150.–** / 1990.74
ChromeClass	**2280.–** / 2111.11
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung










- Garraum: 52 Liter
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Geräumige Geräteschublade



De Luxe S (BL S)

Nero / Weiss	**1850.–** / 1712.96
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 56 Liter
- 1 Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 1 Glühlampe
- Geräumige Geräteschublade

Modell Combair

Mit Selbstreiniger (SR)
BC SR

Nero / Weiss	**2300.–** / 2129.63
ChromeClass	**2430.–** / 2250.–

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC DV

Nero / Weiss	**2550.–** / 2361.11
ChromeClass	**2680.–** / 2481.48

Mit integriertem DV und SR
BC DV SR

Nero / Weiss	**2700.–** / 2500.–
ChromeClass	**2830.–** / 2620.37

Modell De Luxe S

Mit Selbstreiniger (SR)
BL S SR

Nero / Weiss	**2000.–** / 1851.85

Optionen / Zubehör

Combair und De Luxe S

Stangengriff	
ChromeClass (BC)	**200.–** / 185.19
Rollauszug	**280.–** / 259.26



Combair HSE (BC HSE)

Spiegelglas	**2890.–**/ 2675.93
ChromeClass	**2990.–**/ 2758.52
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 39 Liter, TopClean
- 1 Kuchenblech, TopClean
- 1 Gitterrost
- Beleuchtung: 1 Halogenlampe
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Kerntemperaturregelung und Anzeige
- Schnellaufheizung
- Elektronische Temperaturregelung und Anzeige



Hotair HSE (BH HSE)

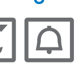
Spiegelglas	**2290.–**/ 2120.37
ChromeClass	**2390.–**/ 2212.96
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse 379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 39 Liter, TopClean
- 1 Kuchenblech, TopClean
- 1 Gitterrost
- Beleuchtung: 1 Halogenlampe
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Elektronische Temperaturregelung und Anzeige
- Anzeige für Restwärme

Optionen / Zubehör

Combair HSE und Hotair HSE

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Vollauszug	**250.–**/ 231.48

Zubehör und Spezialausführungen



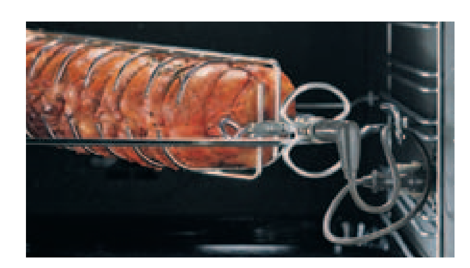
Vollauszug, Auszugslänge: 457 mm

3 Auszugsebenen, 2-fach **350.–**/324.07
Für alle 68-Liter-Garräume*
2 Auszugsebenen, 2-fach **250.–**/231.48
Für alle 39-Liter-Garräume*



Rollauszug, Auszugslänge: 302 mm

3 Auszugsebenen, 1-fach **280.–**/259.26
Für alle 56- und 52-Liter-Garräume*



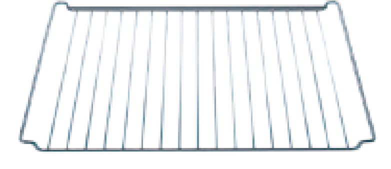
Sensorbratenkorb

Zu Microbraun SL, Combair SLP
und Combair SL **220.–**/203.70



Original-Kuchenblech

Für alle 68-, 65- und 39-Liter-Garräume* mit der TopClean-Beschichtung von V-ZUG **45.–**/41.67
Für alle 56- und 52-Liter-Garräume* mit Standard-Brillant-Email **35.–**/32.41



Gitterrost

Für alle 68-, 65- und 39-Liter-Garräume* **20.–**/18.52
Für alle 56- und 52-Liter-Garräume* **20.–**/18.52



Rundes Kuchenblech mit TopClean

Mit der TopClean-Beschichtung von V-ZUG für einfachste Reinigung
Zu allen Modellen
∅ 24 cm **50.–**/46.30
∅ 29 cm **60.–**/55.56
∅ 31 cm **65.–**/60.19

* Siehe Garraumvolumen auf Seite 34 und 42



Kurzmodell-Geräte

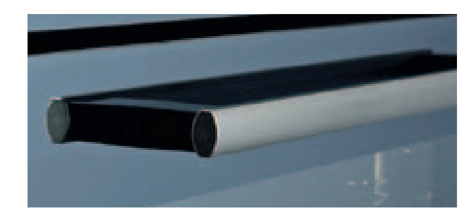
Backofen (Modell Combair S bis Microbraun SL), Combair-Steam S / N oder Herd (Modell Combair S) sind als Kurzmodell-Gerät ohne Schublade (Höhe: 60 cm) geeignet, zum Beispiel

- bei knappen Platzverhältnissen
- bei Sonderwünschen
- in Kombination mit Combi-Steam SL, Steam S, Hotair HSE oder Mikrowellengeräten

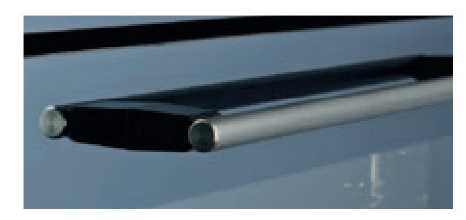


Seniorenherd

Die Herde De Luxe S sowie Combair sind als Variante «Seniorenherd» erhältlich. Diese Modelle sind bewusst auf die speziellen Bedürfnisse der hindernisfreien Bedienung ausgelegt. Die Drehschalter sind gross beschriftet und die Geräteschublade ist mit einer grosszügigen Griffschale versehen.



Designgriff



Stangengriff

Geräte mit Stangengriff

Auf Wunsch bietet Ihnen V-ZUG sämtliche ChromeClass-Geräte gegen Aufpreis mit einem eleganten Stangengriff anstelle des Standard-Designgriffs an (bitte bei Bestellung angeben).

Produktevergleich Herde

	Combair SG	Combair SP	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
Prospektseite	43	43	44	44	45	45
Ausführungen						
ChromeClass	✓	✓	✓	✓		
ChromeClass-Stangengriff	✓	✓	✓	✓		
Spiegelglas	✓					
Nero / Weiss		✓	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	Glühlampen	Halogen	Glühlampen	Glühlampen	Glühlampe	Glühlampe
Garraumvolumen l	52	68	52	52	56	56
Version Seniorenherd				✓	✓	
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A	A
Besser als Energieeffizienzklasse A		A -10 %				
Anwendungen						
Ober- / Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heissluft	✓	✓	✓	✓		
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓		
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	
Bedienung / Pflege						
Elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓	✓			
Pyrolytische Reinigung		✓				
Katalytische Reinigung	✓		✓	✓	✓	





Combair SG (EC SG4)

Spiegelglas	**2600.–**/ 2407.41
ChromeClass	**2800.–**/ 2592.59
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 52 Liter
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
- 2 Zweikreisregler, vorn links und hinten rechts
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit

Combair SP (EC SP4)

Nero / Weiss	**3330.–**/ 3083.33
ChromeClass	**3460.–**/ 3203.70
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 4-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





A -10%

- Garraum: 68 Liter
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
- 2 Zweikreisregler, vorn links und hinten rechts
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit

Modell Combair SG

Mit Selbstreiniger (SR)
EC SG4 SR

Spiegelglas	**2750.–**/ 2546.30
ChromeClass	**2950.–**/ 2731.48

Mit Wärmeschublade und SR
EC SG4 W SR

Spiegelglas	**2865.–**/ 2652.78
ChromeClass	**3065.–**/ 2837.96

Modell Combair SP

Mit Wärmeschublade
EC SP4 W

Nero / Weiss	**3445.–**/ 3189.81
ChromeClass	**3575.–**/ 3310.19

Optionen / Zubehör

Combair SG und Combair SP

Stangengriff	
ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Vollauszug (EC SP4)	**350.–**/ 324.07
Rollauszug (EC SG4)	**280.–**/ 259.26





Combair S (EC S4)

Nero / Weiss	**2350.–** / 2175.93
ChromeClass	**2480.–** / 2296.30
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 52 Liter
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
- 2 Zweikreisregler, vorn links und hinten rechts
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Nachbelüftung bei Abschaltautomatik-Betrieb
- Geräumige Geräteschublade

Elektronische Zeitschaltuhr

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit



Combair (EC2 / 3 / 4)

2 Platten Nero / Weiss	**2090.–** / 1935.19
3 Platten Nero / Weiss	**2160.–** / 2000.–
4 Platten Nero / Weiss	**2230.–** / 2064.81
4 Platten ChromeClass	**2360.–** / 2185.19
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 52 Liter
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für 2, 3 oder 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
- 2 Zweikreisregler, vorn links und hinten rechts
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Geräumige Geräteschublade

Modell Combair S

Mit Selbstreiniger (SR)
EC S4 SR

Nero / Weiss	**2500.–** / 2314.81
ChromeClass	**2630.–** / 2435.19

Mit Wärmeschublade und SR
EC S4 W SR

Nero / Weiss	**2615.–** / 2421.30
ChromeClass	**2745.–** / 2541.67

Modell Combair

2 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC2 SR

Nero / Weiss	**2240.–** / 2074.07

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC3 SR

Nero / Weiss	**2310.–** / 2138.89

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC4 SR

Nero / Weiss	**2380.–** / 2203.70
ChromeClass	**2510.–** / 2324.07

Optionen / Zubehör

Combair S und Combair

Stangengriff	
– ChromeClass	**200.–** / 185.19
Rollauszug	**280.–** / 259.26

Spezialausführungen

Combair in Ausführung Seniorenherd
ohne Mehrpreis
- 2 Platten Nero / Weiss
- 3 Platten Nero / Weiss
- 4 Platten Nero / Weiss / ChromeClass

Kurzmodell Combair S siehe Seite 41



De Luxe S (EL S2 / 3 / 4)

2 Platten Nero / Weiss	**1770.–** / 1638.89
3 Platten Nero / Weiss	**1840.–** / 1703.70
4 Platten Nero / Weiss	**1910.–** / 1768.52
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 56 Liter
- 1 Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für 2, 3 oder 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
- 2 Zweikreisregler, vorn links und hinten rechts
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 1 Glühlampe
- Geräumige Geräteschublade



De Luxe (EL2 / 3 / 4)

2 Platten Nero / Weiss	**1560.–** / 1444.44
3 Platten Nero / Weiss	**1630.–** / 1509.26
4 Platten Nero / Weiss	**1700.–** / 1574.07
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 56 Liter
- 1 Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Versenkbare Drehschalter für 2, 3 oder 4 Kochzonen zu Glaskeramik oder Kochplatten
- Pflegeleichtes Brillant-Email
- Beleuchtung: 1 Glühlampe
- Geräumige Geräteschublade

Dazu passen nur Kochplattensätze sowie die Kochfelder GK42H1, GK32H1, GK22H1, GK43.1 und GK43.2.

Modell De Luxe S

2 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S2 SR
Nero / Weiss **1920.–** / 1777.78

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S3 SR
Nero / Weiss **1990.–** / 1842.59

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S4 SR
Nero / Weiss **2060.–** / 1907.41

Zubehör

De Luxe S und De Luxe
Rollauszug **280.–** / 259.26

Spezialausführungen

De Luxe S in Ausführung Seniorenherd
ohne Mehrpreis (siehe Seite 41)
- 2 Platten Nero / Weiss
- 3 Platten Nero / Weiss
- 4 Platten Nero / Weiss

De Luxe S in Ausführung 230 V
ohne Mehrpreis
- 4 Platten Nero / Weiss



Die neuen separaten Wärme-schubladen in der Breite 55 cm

Die neuen Wärmeschubladen lassen sich perfekt mit den Backöfen, Steamern und dem Coffee-Center von V-ZUG kombinieren. Sie gewinnen dadurch noch mehr Flexibilität und Mehrwert in Ihrer Küche. Die qualitativ hochwertigen Schubladen sind mit einem sehr leicht zu reinigenden Innenraum aus Edelstahl ausgestattet und verfügen über einen Teleskopauszug, der mit bis zu 25 kg belastet werden kann.



Die neuen Wärmeschubladen für verschiedene Anwendungen

Dieses Zusatzgerät eignet sich dank dem grosszügigen Temperaturbereich von ca. 30 bis 80 °C **(Glasoberflächentemperatur)** für verschiedene Anwendungen:

- Qualitativ hochstehendes Warmhalten von Speisen dank individueller Temperaturregulierung
- Antauen von gefrorenen Speisen für die Weiterverarbeitung
- In einem Geschirr mit Deckel lassen sich zarte Fleischstücke nach kurzem Anbraten in der Wärmeschublade niedergaren
- Schnelles und gleichmässiges Vorwärmen von Geschirr dank der perfekten Zusammenarbeit der Glasheizplatte mit dem Querstromgebläse, das für eine sehr gute Wärmeverteilung in der ganzen Schublade sorgt. So wird der gesamte Geschirrstapel gleichmässig erwärmt

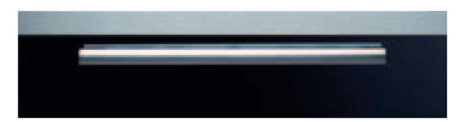


Die neuen Wärmeschubladen sind wahre Kombinationsmeister

Nischenhöhe: 60 cm, Backofen Microbraun SL neben einem Combi-Steam SL mit darunterliegender Wärmeschublade 55 / 220.

Die SoftClose-Funktion für sanftes Schliessen

Dank dem SoftClose-System von V-ZUG schliessen sich die Wärmeschubladen immer sanft und leise, denn das System verhindert das Anschlagen an der Rückwand und das Zurückfedern der Schublade.



Wärmeschublade 55 162 (WS 55 162)

Spiegelglas	**1280.–** / 1185.19
ChromeClass	**1360.–** / 1259.26
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign

G C

- Gerätemasse 160 × 548 × 547 mm (H × B × T)

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 10 Personen oder 20 Teller (Ø 27 cm)
- Volle Ausnutzung der gesamten Schubladenfläche dank Teleskopvollauszug mit SoftClose
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Glasheizplatte aus gehärtetem Glas
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich ca. 30 – 80 °C (Glasoberflächentemperatur)

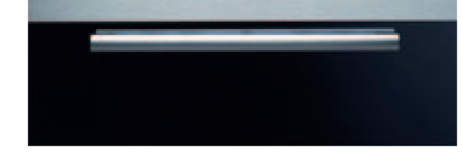
Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**200.–** / 185.19



Nischenhöhe: 762 mm,
Backofen Combair SL (Kurzmodell)
mit Wärmeschublade 55 / 162



Wärmeschublade 55 220 (WS 55 220)

Spiegelglas	**1360.–** / 1259.26
ChromeClass	**1440.–** / 1333.33
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign

G C

- Gerätemasse 218 × 548 × 547 mm (H × B × T)

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 15 Personen oder 30 Teller (Ø 27 cm)
- Volle Ausnutzung der gesamten Schubladenfläche dank Teleskopvollauszug mit SoftClose
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Glasheizplatte aus gehärtetem Glas
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich ca. 30 – 80 °C (Glasoberflächentemperatur)

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**200.–** / 185.19



Nischenhöhe: 600 mm,
Combi-Steam SL
mit Wärmeschublade 55 / 220

Sie schlagen hohe Wellen in der Kochkunst

Gerichte aller Art lassen sich vitaminschonend, fett- oder salzfrei zubereiten – ideal für Ihre Linie! Eine ganze Mahlzeit ist im Nu servierbereit.



Die Inverter-Technologie schont Ihr Gargut

Die exklusive Inverter-Technologie ermöglicht eine bedarfsgenaue und kontinuierliche, also taktfreie Einstellung der effektiv benötigten Leistung. Dadurch spart das Mikrowellengerät Energie und sorgt erst noch für eine optimale Schonung des Garguts.



Die Power&Favorite-Taste – Ihr Lieblingsprogramm auf Knopfdruck

Mit dieser Funktion können Sie Ihr Lieblingsprogramm speichern. Es lässt sich dann ganz bequem mit nur einem einzigen Knopfdruck starten.



Heissluft – Im Kombibetrieb gelingt der Gratin in der halben Zeit

Mit der Betriebsart Heissluft bietet die Mikrowelle eine einfache und bequeme Art, Brot und Blätterteig zu backen. Ausserdem lassen sich Gerichte im Kombibetrieb mit Mikrowelle im Vergleich zum Backofen in der Hälfte der Zeit zubereiten.



CombiCrunch für goldbraune Knuspermahlzeiten

Diese Betriebsart kombiniert Mikrowelle und Grill. Dank der CombiCrunch-Platte werden Pizzas oder Käseküchlein oben schön goldbraun und unten am Boden perfekt knusprig.



AutomaticPlus – Die Programmautomatik

Beste Resultate gelingen auf Anhieb. Dafür sorgen 31 Automatikprogramme. Sei es beim lebensmittelgerechten Auftauen mit PerfectDefrost, beim Regenerieren, Knusprigbacken, Backen, Garen, Schmelzen oder Antauen.



Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbole.

Produktevergleich Mikrowellen

		Miwell-Combi SL	Miwell SL	Miwell S	Miwell L
Prospektseite		**50**	**50**	**51**	**51**
Ausführungen					
Einbau im Hochschrank		✓	✓	✓	✓
Einbau im Oberschrank				✓	✓
ChromeClass / ChromeClass-Stangengriff		✓	✓	✓	✓
Spiegelglas		✓	✓		
Nero / Weiss				✓	✓
Beleuchtung		✓	✓	✓	✓
Garraumvolumen	l	31	31	22	22
Mikrowellenleistung max.	W	1000	1000	750	750
Grill	W	800	800	700	
Glasdrehteller	cm	32,5	32,5	25	25
Exklusivitäten von V-ZUG					
Inverter-Technologie		✓	✓		
Mikrowellenstufen		18	18	4	4
3D-Einspeisung		✓	✓	✓	✓
Einschaltdauer		✓	✓	✓	✓
Ausschaltzeit		✓	✓		
Anwendungen					
Mikrowellen		✓	✓	✓	✓
Grill		✓	✓	✓	
CombiCrunch		✓	✓	✓	
Heissluft		✓			
Power&Favorite		✓	✓		
PerfectDefrost		✓	✓	✓	✓
AutomaticPlus		✓			
Bedienung / Pflege					
Vollelektronische Bedienung		✓	✓	✓	✓
Elektronische Zeitschaltuhr		✓	✓	✓	✓
Hindernisfreier und pflegeleichter Garraum		✓	✓	✓	✓



Miwell-Combi SL (MWC SL)

Der Mikrowellen-Kleinbackofen für den einfachen Einbau im Hochschrank

Spiegelglas	**2470.–**/ 2287.04
ChromeClass	**2570.–**/ 2379.63
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 516 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Edelstahl-Garraum: 31 Liter
- 18 Mikrowellenstufen (1000–50 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Echte Heissluft
- Quarzgrill mit 800 Watt
- Glasdrehteller mit ∅ 32,5 cm
- 2 Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagseinstellungen
- Akustisches Signal bei Garende
- Beleuchtung ein- / ausschaltbar
- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**200.–**/ 185.19

Miwell SL (MW SL)

Das Komfortmodell für den einfachen Einbau im Hochschrank

Spiegelglas	**1800.–**/ 1666.67
ChromeClass	**1900.–**/ 1759.26
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 470 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Edelstahl-Garraum: 31 Liter
- 18 Mikrowellenstufen (1000–50 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Quarzgrill mit 800 Watt
- Glasdrehteller mit ∅ 32,5 cm
- 1 Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer / Ausschaltzeit
- Vorschlagseinstellungen
- Akustisches Signal bei Garende
- Beleuchtung ein- / ausschaltbar
- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**200.–**/ 185.19



Miwell S (MW S)

Das Topmodell für den einfachen
Einbau im Ober- oder Hochschrank

Nero / Weiss	**1590.–** / 1472.22
ChromeClass	**1750.–** / 1620.37
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign



- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 320 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Edelstahl-Garraum: 22 Liter
- 4 Mikrowellenstufen
  (750 / 500 / 350 / 160 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Quarzgrill mit 700 Watt
- Glasdrehteller mit Ø 25 cm
- 1 Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben
- Türbandung links

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer
- Vorschlagseinstellungen
- Akustisches Signal bei Garende
- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**110.–** / 101.85



Miwell L (MW L)

Das günstige Modell für den einfachen
Einbau im Ober- oder Hochschrank

Nero / Weiss	**1180.–** / 1092.59
ChromeClass	**1230.–** / 1138.89
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign



- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 320 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum: 22 Liter
- 4 Mikrowellenstufen
  (750 / 500 / 350 / 160 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Glasdrehteller mit Ø 25 cm
- 2 Abdeckhauben
- Türbandung links

Elektronische Steuerung

- Uhrzeit und Timer
- Einschaltdauer
- Vorschlagseinstellungen
- Akustisches Signal bei Garende
- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**110.–** / 101.85



Stilvolles Design für den vollkommenen Kaffeegenuss

Einen frisch zubereiteten Kaffee geniesst man am liebsten in einem Moment der Ruhe und Entspannung. Das Coffee-Center von V-ZUG macht Sie zu einem wahren Kaffeebraumeister. Mit diesem Vollautomaten bereiten Sie jede Kaffeespezialität mühelos und ganz nach Ihrem Geschmack zu.

100 % Integration in der Küche

Das Coffee-Center Supremo SL überzeugt durch klares Design, das perfekt auf Steamer, Backofen oder Mikrowelle abgestimmt ist.

Per Knopfdruck zum Barista

Mit dem integrierten, automatischen Milchaufschäumer zaubern Sie den perfekten Schaum für Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee oder einfach eine warme Milch mit herrlich luftiger Schaumkrone. Fünf voreinstellbare Kaffeestärken von extramild bis sehr kräftig ermöglichen mit der Supremo eine individuelle Zubereitung.

Komfortable Bedienung und Pflege

Kaffee, wie Sie ihn mögen. Die Zubereitung geht ganz von allein, und die Textanzeige informiert Sie über den aktuellen Vorgang und gibt wertvolle



Hinweise, zum Beispiel «Wasser auffüllen» oder «Entkalken». Der integrierte Milchaufschäumer wird bequem auf Knopfdruck gespült, der Milchbehälter lässt sich entnehmen und eignet sich gut für die Aufbewahrung im Kühlschrank. Ausserdem kann er problemlos im Geschirrspüler gereinigt werden.

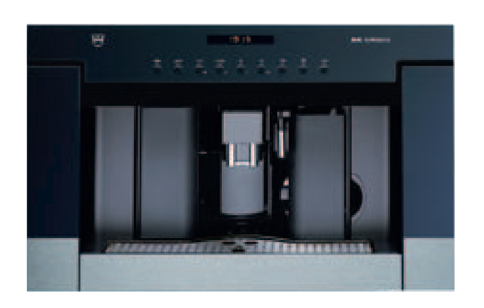


Gemahlen oder Bohnenkaffee?

Ein cleveres System mit zwei Behältern lässt Ihnen immer die Wahl zwischen gemahlenen Bohnen und Bohnenkaffee.

Der Kaffeeflüsterer

Das neuartige, integrierte Flüster-Kegelmahlwerk sorgt kaum hörbar für stets frisch gemahlenen Kaffee.



Supremo SL (CCS SL)

Spiegelglas	**3700.–** /	3425.93
ChromeClass	**3800.–** /	3518.52
vRG	**6.–** /	5.56

Frontdesign

G C

- Gerätemasse
  378 × 548 × 398 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Auf Knopfdruck
  Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee, heisses Wasser
- Vollautomat für 1 oder 2 Tassen
- Mengenprogrammierung für 3 verschiedene Tassengrössen
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf 80–110 mm
- LED-beleuchtete Tassenauflage
- Individueller Mahlgrad einstellbar (7-stufig)
- Fassungsvermögen:
  Wasserbehälter 1,8 Liter
  Bohnenbehälter 200 g
  Tresterbehälter 14 Stück

Elektronische Steuerung

- Programmierbare Brühtemperatur
- Programmierbare Vorbrühtemperatur
- Programmierbare Mahlmenge
- Programmierbare Wasserhärte
- Programmierbare Ein- / Ausschaltzeit
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Automatisches Entkalkungsprogramm

Zubehör

- Milchbehälter 7,5 dl
- Entkalker





Weltneuheit Komfortkochen

Die Kochfelder des Typ GK46TIAKS sind mit Automatik-Funktionen ausgestattet. So lassen sich oft zubereitete Speisen wie Reis und Pasta per Tastendruck und mit weniger Überwachungsaufwand zubereiten – das erleichtert das Kochen enorm.

	AUTO **Weltneuheit ReisAutomatik**	AUTO **Weltneuheit KochAutomatik**	AUTO °C→ **Weltneuheit TemperaturAutomatik**
Funktion	Die Zubereitung für verschiedenste Reissorten ist fix gespeichert.	Das Kochfeld erkennt den Siedepunkt und schaltet automatisch auf die Fortkochstufe.	Das Kochfeld überwacht die Temperatur im Topfboden und hält diese konstant.
Bedienung	Zugedeckte Pfanne mit Reis, Wasser und Gewürzen auf die Kochzone stellen und die Funktion ReisAutomatik wählen.	Zugedeckte Pfanne mit kaltem Wasser ohne Salz oder Gewürzzugabe auf die Kochzone stellen und die Funktion KochAutomatik sowie die Fortkochstufe wählen.	Pfanne mit Kochgut auf die Kochzone stellen und die gewünschte Kochstufe wählen. Anschliessend die Funktion TemperaturAutomatik antippen.
Nutzen	▪ Das Kochfeld beendet den Kochvorgang automatisch, wenn der Reis servierbereit ist. ▪ Akustische Information bei Programmende. ▪ Kein Überkochen oder Anbrennen. ▪ Keine Anwesenheit während des Kochens nötig. ▪ Gelinggarantie für diverse Reissorten.	▪ Akustische Information, sobald das Kochgut zugegeben werden kann. ▪ Erleichtert das Kochen von oft zubereiteten Speisen wie Pasta, Gemüse, Salzkartoffeln, Würsten oder Eiern. ▪ Wenn der Siedepunkt erreicht ist, schaltet das Kochfeld automatisch auf die tiefere Fortkochstufe zurück, was Energie spart.	▪ Die konstante Temperatur ermöglicht gleichmässige Kochresultate bei der Zubereitung von mehreren Portionen (Omeletten, Fleisch usw.). ▪ Erleichtert das Einkochen von Saucen und Sirup. ▪ Die Kochstufen müssen weniger oft angepasst werden, um gleichmässige Kochresultate zu erzielen.

Komfortabel, schnell, sicher und energiesparend

Kochen wie in der Profiküche: Die Induktions-Kochfelder von V-ZUG mit den intelligenten Funktionen machen Ihnen alles leichter und bequemer.



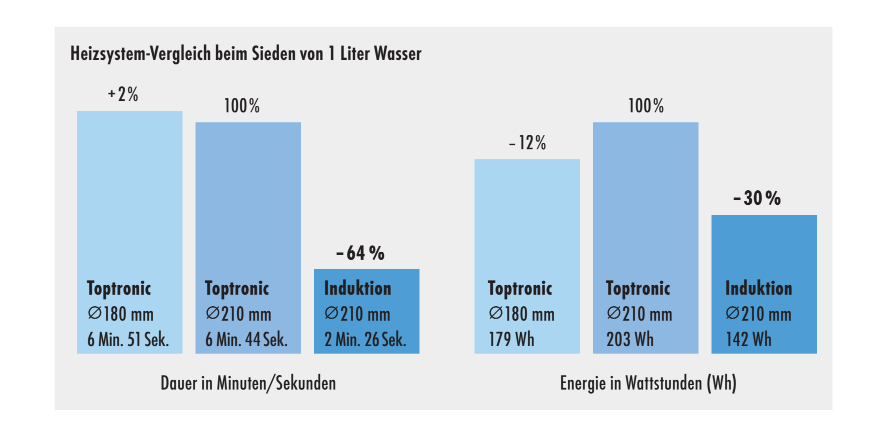
Viel Platz und flexible Platzierbarkeit

Dank neuesten Induktoren können auf jeder Kochzone Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Grösse (Ø Topfboden: 10 – 22 cm) platziert werden. Sensoren erkennen die Grösse und passen die Kochzone an. Mit der Induktionstechnik wird das Kochgut in Rekordzeit und energiesparend erhitzt. Die konstante Leistungsaufnahme und die genaue Dosierbarkeit der Hitze ermöglichen punktgenaues Garen.

Wenn Ihnen optimale Abstände zwischen den Kochzonen wichtig sind, dann wählen Sie unsere extrabreiten Kochfelder TIPS oder das TIXS. Und die Panorama-Kochfelder sind ideal, um stets den Überblick zu haben.

Kochen mit Induktion von V-ZUG ist energiesparend

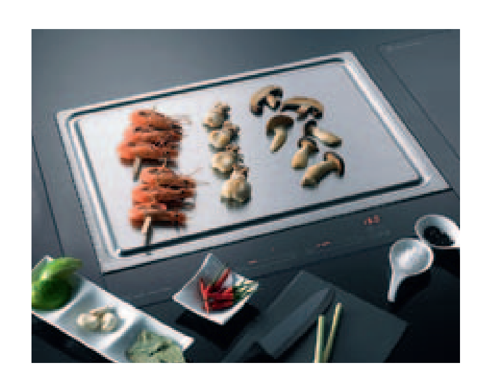
Induktion hat sich ganz dem Zeitgeist verschrieben – schneller und noch energieeffizienter. 1 Liter Wasser wird in ca. 2 Minuten zum Sieden gebracht. Das geht nur, wenn eine intelligente Technik eingesetzt wird.



Induktion mit Bedienung über hochwertige Schaltkästen und Bedienknebel

Das schnörkellose, aufgeräumte Design der Kochfelder mit externer Bedienung überzeugt. Auf ein komplexes Bedienkonzept wurde verzichtet und dafür viel Augenmerk auf das Design gelegt. Die hochwertigen Bedienknebel und die Einbau-Schaltkästen in Spiegelglas garantieren ein hochwertiges Erscheinungsbild in jeder Küche.









Braten und Garen auf dem Induktions-Teppan Yaki

Der Teppan Yaki funktioniert ebenfalls mit Induktion und lässt sich von 70 bis 240 °C einstellen. Er ist perfekt geeignet zum fettarmen Braten von Fleisch und Fisch oder zum Garen von Gemüse – weitere Vorteile:

- Sehr geringer Fettbedarf
- Auto-Funktionen – ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Gute Bewahrung flüchtiger Aromen
- Wertstoffe wie Eiweiss bleiben optimal erhalten
- Eignet sich hervorragend für Diät- und Vollwertküche
- Keine Überhitzung
- Einfache Reinigung
- Spart Energie dank der Induktionstechnik
- Gratis dazu gibt es 1 Gargutglocke und 2 Wendeschaufeln

Kochen mit dem Wok liegt im Trend, ist gesund und begeistert Ihre Gäste

Möchten Sie dünsten, rührbraten oder frittieren? Kein Problem! Mit dem neuen Induktions-Wok von V-ZUG kochen Sie schnell und schonend. Schnell, weil dank Induktion Wasser in Rekordzeit erhitzt wird. Schonend, weil Vitamine, Mineralien und Nährstoffe weitgehend erhalten bleiben. Kurze Anbrat- und Kochzeiten sowie eine sofortige Reaktion auf die Leistungsregulierung machen den Wok zum Energiesparer! Zudem ist er sehr benutzerfreundlich, weil unter anderem Speiserückstände nicht auf der Glaskeramikplatte einbrennen können, da nur die Pfanne heiss wird.

Kostenlos! Das Profi-Wok-Set

Damit Sie nach dem Kauf eines Induktions-Woks professionell arbeiten können, gibt es noch das richtige Zubehör.

- Die Wok-Pfanne für Ihre Sicherheit
- Den Pfannendeckel zum Dünsten
- Das Abtropfgitter zum Frittieren
- Die Stehhilfe für die ergonomische Platzierung der Wok-Pfanne nach dem Kochen

Der Wert des Wok-Sets beträgt CHF 450.–.

Sanfte Bedienung – Hohe Sicherheit



Induktions-Kochfelder mit innovativer Slider-Bedienung

Mit diesem innovativen Bedienkonzept wird das Kochen noch komfortabler und effizienter. Diverse Kochfelder sind mit dieser neuartigen Bedienung ausgestattet.

Sanft können die Kochstufen verstellt werden. Das neue Slider-Konzept bietet höchsten Komfort. Indem man mit dem Finger nach links oder nach rechts gleitet, kann die Stufenwahl vorgenommen werden. Die Bedienung ist um die Wischschutztaste sowie die Wiederherstellfunktion erweitert worden, was das Kochen noch mehr erleichtert.





Sicher ist sicher – Dank Induktion

Abschalten vergessen oder versehentlich eingeschaltet – kein Problem! Dank der Topferkennung wird vom Herd nur Hitze erzeugt, wenn eine Pfanne auf dem Kochfeld steht. Die zeitlich gesteuerte Sicherheitsabschaltung überwacht zudem jede Kochzone – so kann eine Zone nicht beliebig lange in Betrieb sein. Auch die Nachwuchsköche haben Sie jederzeit im Griff – dazu müssen Sie nur die Kindersicherung aktivieren.

Leistungsstufen	Betriebsdauer-begrenzung in h
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

V-ZUG denkt an alles bis ins Detail



Kochfeldkombination, bei der alles stimmt

Wenn Sie so vielfältig und abwechslungsreich wie ein Küchenchef kochen wollen, dann hat V-ZUG die ideale Gerätekombination für Sie. Der Wok und der Teppan Yaki sowie das Induktions-Kochfeld GK26TIMS.2F lassen sich perfekt kombiniert einbauen. Alle Kochfelder sind 40 cm breit und verfügen über die einfache Slider-Bedienung. Dank angepasster Eckradien und einem neuen Einbausystem überzeugt diese Kombination auch im Design.



Einfache Reinigung

Das rasante Aufheizen ist beeindruckend. Ebenso schätzen Kochfans die blitzschnelle Reaktion und die feine Regulierung. Ein Überkochen ist praktisch ausgeschlossen. Da die Hitze nur im Pfannenboden erzeugt wird, bleibt das Glas rund um die eingeschaltete Kochzone weitgehend kalt. So kann nichts anbrennen, und die Reinigung ist mit einem feuchten Tuch im Handumdrehen erledigt.


Ausführung flächenbündig


Ausführung Facettenschliff


Mit Chromstahl-Rahmen


Mit Übermassrahmen

Perfekte Integration in jede Küche
Eine perfekte Integration in das Design der jeweiligen Arbeitsplatte ermöglichen die flächenbündigen Kochfelder. Sie vermitteln Kompaktheit in der Küche. Die Kochfelder mit dem aufliegenden Glasrahmen (Facettenschliff) überzeugen durch das elegante Rahmenbild.

Sowohl die Kochfelder mit Chromstahl-Rahmen als auch die mit einem Übermassrahmen (für das Austauschgeschäft) überzeugen durch den einfachen Einbau und das klassische Design. Sie passen in viele Küchenkombinationen.

Flächenbündige Kochfelder mit neuen Ausschnittmassen

Flächenbündige Kochfelder mit grösseren Auschnittmassen und neuen Eckradien (R5)
Ab 2013 bieten praktisch alle unsere flächenbündigen Kochfelder mehr Platz zum Kochen. Dazu wurden die Geräte- und Ausschnittmasse vergrössert. Zudem weisen die Kochfelder einen neuen Radius auf (R5). Diese Geräte haben eine neue Typenbezeichnung (zum Beispiel GK46TIS.1F) und sind auf den nachfolgenden Seiten mit einem Stern (*) gekennzeichnet.

Flächenbündige Kochfelder mit den bisherigen/alten Ausschnittmassen und Radien für den Ersatzmarkt
Damit das Ersatzgeschäft langfristig sichergestellt ist, führen wir ein Sortiment an Geräten mit den bisherigen Geräte- und Ausschnittmassen sowie Eckradien weiter. Die Übersicht zum Sortiment finden Sie in diesem Prospekt auf Seite 70 und 71.

Produktevergleich Induktion

	GK56TIMS	GK46TIMXS	GK46TIMS	GK46IABD	GK46IMXD	GK46ID	GK46TIPS	GK46TIAKS	GK46TIAS	GK36TIPS	GK46TIABS	GK46TIXS	GK46TIS	GK36TIS	GK46TIG	GK26TIMS.2F	GK26TIMS	Wok	GK26TIYS.1F	GK16TIYS.1F	GK26ID	GK26TIQ
Prospektseite	63	63	63	64	64	65	66	66	67	67	66	67	68	68	68	62	64	62	62	62	65	69
Ausführungen																						
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Übermassrahmen			✓			✓			✓		✓		✓		✓							
Facettenschliff	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓					✓
Anwendungen																						
Anzahl Kochzonen	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	2	2	1	2	2	2	2
Anzahl PowerPlus	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	2	2	2	1			2	1
Anzahl Zweikreis-Kochzonen										1												
Bräterzone				✓							✓											
Bedienung/Pflege																						
Slider-Bedienung	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Timer	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Abschaltautomatik	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausentaste	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Ankochautomatik	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
ReisAutomatik								✓														
KochAutomatik								✓														
TemperaturAutomatik								✓														
Wischschutztaste	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Wiederherstellfunktion	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Grosse Kochzonenabstände	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Warmhaltestufe	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓				
Schnelle Reaktionszeit	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Externe Bedienung				✓	✓	✓		✓													✓	



Teppan Yaki (GK16TIYS.1F)

Flächenbündig **5200.–**/ 4814.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  56,1 × 384 × 501 mm / R5*

Betriebsarten und Ausstattung



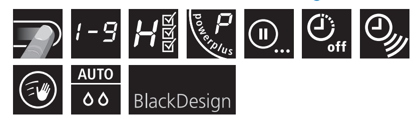
- 2 Induktions-Bratzonen vorn/hinten
- Max. Leistung
  (2 × 1400 Watt)
- 7 Temperaturstufen (70–240 °C)
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Kostenlos: 2 Wendeschaufeln,
  1 Garglocke



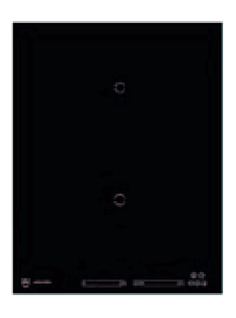
Wok (GK16TIWS.1F)

Flächenbündig **4290.–**/ 3972.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  128,5 × 384 × 501 mm / R5*

Betriebsarten und Ausstattung



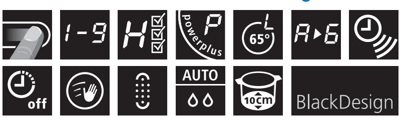
- 1 Induktions-Wok-Zone
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (3000 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Kostenlos: Profi-Wok-Set



GK26TIMS.2F

Flächenbündig **2150.–**/ 1990.74
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 384 × 501 mm / R5*

Betriebsarten und Ausstattung



- 2 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (2 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion



Teppan Yaki (GK26TIYS.1F)

Flächenbündig **6200.–**/ 5740.74
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  56,1 × 571 × 501 mm / R5*

Betriebsarten und Ausstattung



- 2 Induktions-Bratzonen vorn/hinten
- Max. Leistung
  (2 × 2800 Watt)
- 7 Temperaturstufen (70–240 °C)
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Kostenlos: 2 Wendeschaufeln,
  1 Garglocke

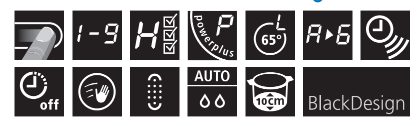
* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK56TIMSC

Chromstahl-Rahmen **4500.–**/ 4166.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 910 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 5 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (5 × 3700 Watt)
- Kochzone mittig mit Ø 28 cm
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK56TIMS

Facettenschliff **4580.–**/ 4240.74
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 910 × 514 mm

- Ausstattung wie GK56TIMSC

GK56TIMS.1F

Flächenbündig **4400.–**/ 4074.07
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 897 × 501 mm / R5*

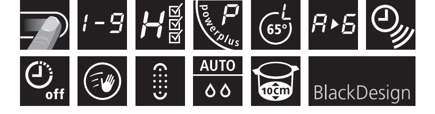
- Ausstattung wie GK56TIMSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen
  Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)



GK46TIMXSC

Chromstahl-Rahmen **3760.–**/ 3481.48
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (4 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIMXSF

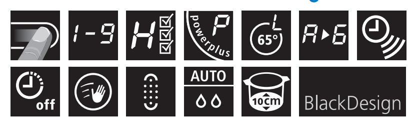
Flächenbündig **3670.–**/ 3398.15
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 691 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK46TIMXSC

GK46TIMSC

Chromstahl-Rahmen **3530.–**/ 3268.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (4 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIMS

Facettenschliff **3620.–**/ 3351.85
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 584 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TIMSC

GK46TIMS.1F

Flächenbündig **3440.–**/ 3185.19
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 571 × 501 mm / R5*

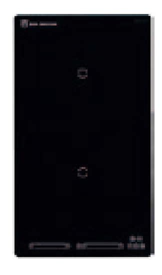
- Ausstattung wie GK46TIMSC

GK46TIMSU

Übermassrahmen **3650.–**/ 3379.63
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46TIMSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende
  Küchenkombinationen

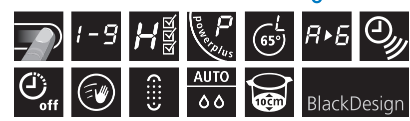
* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



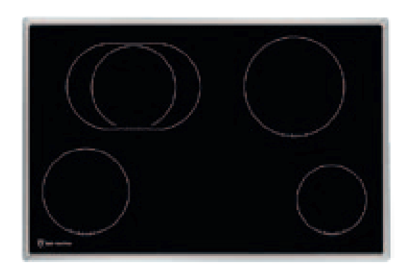
GK26TIMS

Facettenschliff **1950.–**/ 1805.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 289 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 2 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (2 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern



GK46IABDC

Chromstahl-Rahmen **3800.–**/ 3518.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4**
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 18 cm, 18–28 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700/3700 Watt)
- 1 automatisch zuschaltbare Bräterzone (18 × 28 cm)

GK46IMXDC

Chromstahl-Rahmen **3310.–**/ 3064.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4**
- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (4 × 3700 Watt)

GK26TIMS.1F

Flächenbündig **1850.–**/ 1712.96
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 281 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK26TIMS

GK46IABD

Facettenschliff **3860.–**/ 3574.07
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46IABDC

GK46IABD.1F

Flächenbündig **3690.–**/ 3416.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 761 × 501 mm / R5*

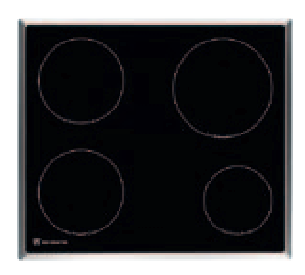
- Ausstattung wie GK46IABDC

GK46IMXDF

Flächenbündig **3220.–**/ 2981.48
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 691 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK46IMXDC

* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK46IDC

Chromstahl-Rahmen	**3080.–**/ 2851.85
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung

- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4**
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)

GK46ID

Facettenschliff	**3170.–**/ 2935.19
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 584 × 514 mm
- Ausstattung wie GK46IDC

GK46ID.1F

Flächenbündig	**2990.–**/ 2768.52
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 571 × 501 mm / R5*
- Ausstattung wie GK46IDC

GK46IDU

Übermassrahmen	**3200.–**/ 2962.96
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 600 × 545 mm
- Ausstattung wie GK46IDC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK26ID

Facettenschliff	**1700.–**/ 1574.07
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 289 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung

- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS2 oder ESIE2**
- 2 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3700 Watt)

GK26ID.1F

Flächenbündig	**1600.–**/ 1481.48
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 281 × 501 mm / R5*
- Ausstattung wie GK26ID

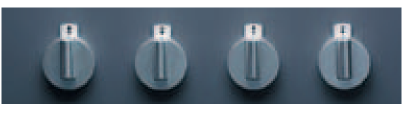


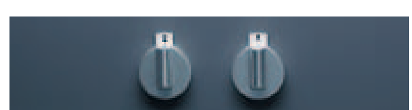
Einbauschaltkasten ESIS4 (4 Knebel)

Spiegelglas	**900.–**/ 833.33

Einbauschaltkasten ESIS2 (2 Knebel)

Spiegelglas	**700.–**/ 648.15





4 Bedienknebel ESIE4

ChromeClass	**700.–**/ 648.15

2 Bedienknebel ESIE2

ChromeClass	**500.–**/ 462.96

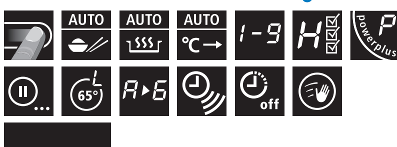
* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK46TIAKSC

Chromstahl-Rahmen **4250.–**/ 3935.19
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Mit Weltneuheit Komfortkochen**
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK46TIAKS

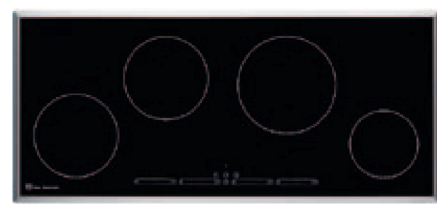
Facettenschliff **4320.–**/ 4000.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TIAKSC

GK46TIAKSF

Flächenbündig **4150.–**/ 3842.59
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 761 × 501 mm / R5*

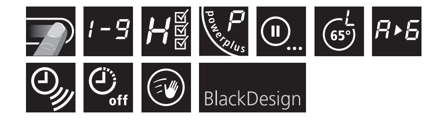
- Ausstattung wie GK46TIAKSC



GK46TIPSC

Chromstahl-Rahmen **4090.–**/ 3787.04
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 48 × 910 × 410 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- Panorama-Kochfeld
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK46TIPS

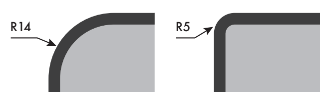
Facettenschliff **4170.–**/ 3861.11
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 45,7 × 910 × 410 mm

- Ausstattung wie GK46TIPSC

GK46TIPSF

Flächenbündig **4000.–**/ 3703.70
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 880 × 380 mm

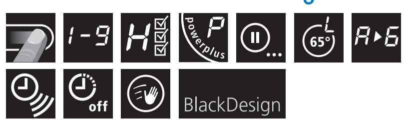
- Ausstattung wie GK46TIPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)



GK46TIABSC

Chromstahl-Rahmen **4050.–**/ 3750.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 18 cm, 18–28 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700/3700 Watt)
- 1 automatisch zuschaltbare Bräterzone (18 × 28 cm)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK46TIABS

Facettenschliff **4110.–**/ 3805.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TIABSC

GK46TIABS.1F

Flächenbündig **3940.–**/ 3648.15
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 761 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK46TIABSC

GK46TIABSU

Übermassrahmen **4180.–**/ 3870.37
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 47 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46TIABSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

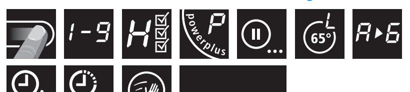
* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK46TIASC

Chromstahl-Rahmen **3950.–**/ 3657.41
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK46TIAS

Facettenschliff **4020.–**/ 3722.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TIASC

GK46TIAS.1F

Flächenbündig **3850.–**/ 3564.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 761 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK46TIASC

GK46TIASU

Übermassrahmen **4080.–**/ 3777.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46TIASC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK36TIPSC

Chromstahl-Rahmen **3750.–**/ 3472.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 444 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- Panorama-Kochfeld
- 3 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 21 cm, 18/26 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3700/5500 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK36TIPS

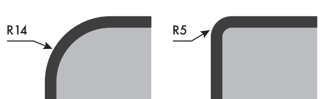
Facettenschliff **3830.–**/ 3546.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 444 mm

- Ausstattung wie GK36TIPSC

GK36TIPSF

Flächenbündig **3660.–**/ 3388.89
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 744 × 414 mm

- Ausstattung wie GK36TIPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)

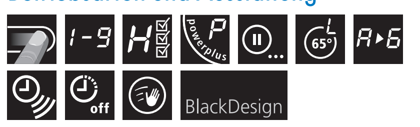




GK46TIXSC

Chromstahl-Rahmen **3560.–**/ 3296.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIXS.1F

Flächenbündig **3470.–**/ 3212.96
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 691 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK46TIXSC

* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK46TISC

Chromstahl-Rahmen **3330.–**/ 3083.33
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen
  (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIS

Facettenschliff **3420.–**/ 3166.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 584 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TISC

GK46TIS.1F

Flächenbündig **3240.–**/ 3000.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 571 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK46TISC

GK46TISU

Übermassrahmen **3450.–**/ 3194.44
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 600 × 545 mm

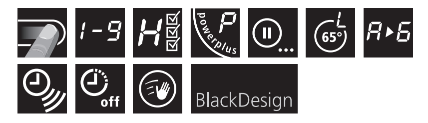
- Ausstattung wie GK46TISC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK36TISC

Chromstahl-Rahmen **2880.–**/ 2666.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 3 Induktions-Kochzonen
  (14,5 cm, 21 cm, 25 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (2200/3700/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK36TIS

Facettenschliff **2970.–**/ 2750.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 584 × 514 mm

- Ausstattung wie GK36TISC

GK36TIS.1F

Flächenbündig **2850.–**/ 2638.89
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 571 × 501 mm / R5*

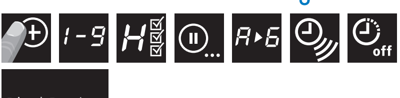
- Ausstattung wie GK36TISC



GK46TIGC

Chromstahl-Rahmen **2500.–**/ 2314.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  53,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen
  (16 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- 2 × PowerPlus (hinten links und hinten rechts)
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (2000/3000 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit

GK46TIG.1F

Flächenbündig **2400.–**/ 2222.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  55,5 × 571 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK46TIGC

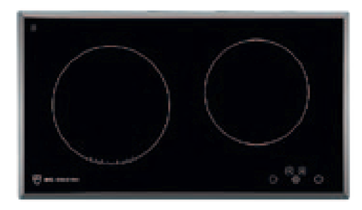
GK46TIGU

Übermassrahmen **2610.–**/ 2416.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  52,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46TIGC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

Bei untergebautem Backofen darf dieser eine Einbauhöhe von 60 cm nicht überschreiten. Zudem muss ein Lüftungsgitter verwendet werden.

* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK26TIQ

Facettenschliff	**1700.–**/ 1574.07
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  51,2 × 514 × 289 mm

Betriebsarten und Ausstattung





- 2 Induktions-Kochzonen (16 cm, 18 cm)
- 1 × PowerPlus (links)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2000 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit

GK26TIQF

Flächenbündig	**1600.–**/ 1481.48
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  55,5 × 477 × 272 mm
- Ausstattung wie GK26TIQ

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**



Kostenlos: Dreiteiliges Pfannenset

Beim Kauf eines Induktions-Kochfeldes erhalten Sie ein dreiteiliges, hochwertiges Pfannenset im Wert von CHF 350.– kostenlos!

- Ist keine Pfanne auf der Kochzone, funktioniert der Regelkreis nicht mehr, und das Kochfeld stellt automatisch ab
- Kein System ist sicherer und pflegeleichter als Induktion

Flächenbündige Kochfelder für den Ersatzmarkt



Teppan Yaki (GK16TIYSF)

Flächenbündig	**5200.–**/ 4814.81
vRG	**2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK16TIYS.1F (S. 62)
- Gerätemasse (H × B × T): 56,1 × 384 × 477 mm / R14



Teppan Yaki (GK26TIYSF)

Flächenbündig	**6200.–**/ 5740.74
vRG	**2.50**/ 2.31

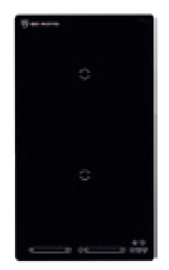
- Ausstattung wie GK26TIYS.1F (S. 62)
- Gerätemasse (H × B × T): 56,1 × 547 × 477 mm / R14



Wok (GK16TIWSF)

Flächenbündig	**4290.–**/ 3972.22
vRG	**2.50**/ 2.31

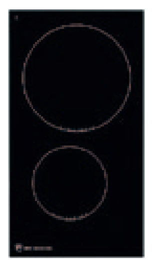
- Ausstattung wie GK16TIWS.1F (S. 62)
- Gerätemasse (H × B × T): 128,5 × 384 × 477 mm / R14



GK26TIMSF

Flächenbündig	**1850.–**/ 1712.96
vRG	**2.50**/ 2.31

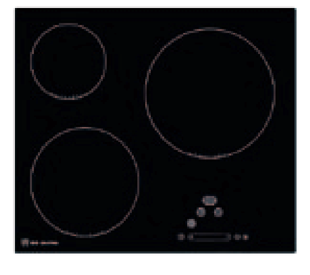
- Ausstattung wie GK26TIMS.1F (S. 64)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 272 × 477 mm / R14



GK26IDF

Flächenbündig	**1600.–**/ 1481.48
vRG	**2.50**/ 2.31

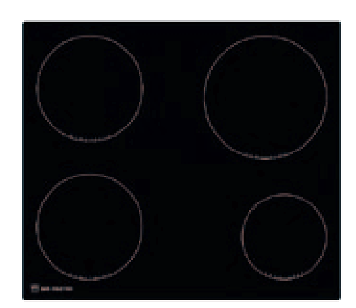
- Ausstattung wie GK26ID.1F (S. 65)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 272 × 477 mm / R14



GK36TISF

Flächenbündig	**2850.–**/ 2638.89
vRG	**2.50**/ 2.31

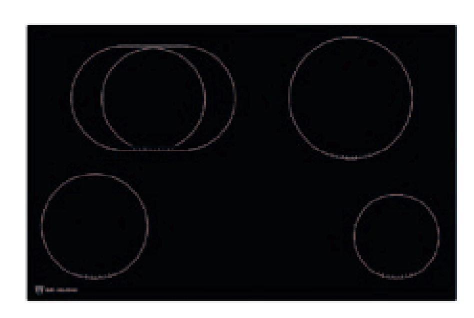
- Ausstattung wie GK36TIS.1F (S. 68)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 547 × 477 mm / R14



GK46IDF

Flächenbündig **2990.–**/ 2768.52
vRG **2.50**/ 2.31

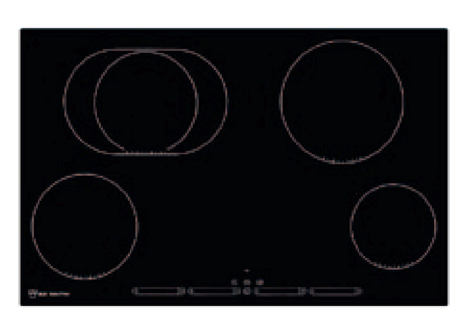
- Ausstattung wie GK46ID.1F (S. 65)
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 547 × 477 mm / R14



GK46IABDF

Flächenbündig **3690.–**/ 3416.67
vRG **2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK46IABD.1F (S. 64)
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 737 × 477 mm / R14



GK46TIABSF

Flächenbündig **3940.–**/ 3648.15
vRG **2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK46TIABS.1F (S. 66)
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 737 × 477 mm / R14



GK46TIMSF

Flächenbündig **3440.–**/ 3185.19
vRG **2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK46TIMS.1F (S. 63)
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 547 × 477 mm / R14



GK46TIXSF

Flächenbündig **3470.–**/ 3212.96
vRG **2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK46TIXS.1F (S. 67)
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 691 × 477 mm / R14



GK56TIMSF / G56TIMSF spez.

Flächenbündig **4400.–**/ 4074.07
vRG **2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK56TIMS.1F (S. 63)
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 880 × 477 mm / R14 + R5

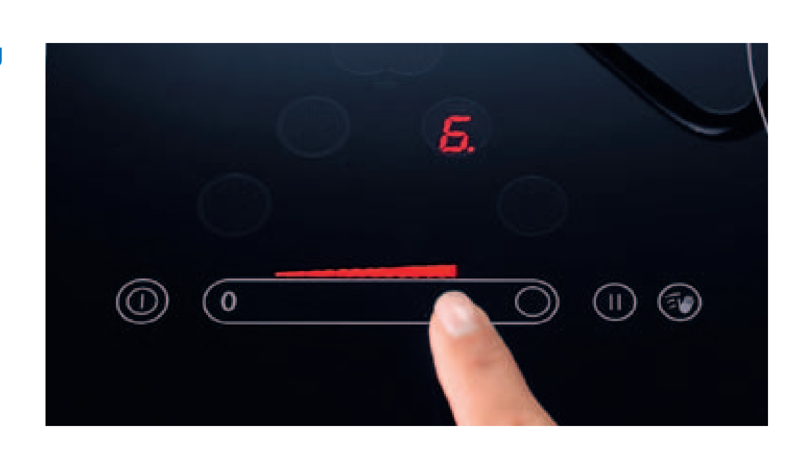


Toptronic-Kochfelder

Die Kochfelder von V-ZUG bestechen durch die gewohnt solide Technik und das einfache, benutzerfreundliche Bedienkonzept. Auch das Design lässt nichts zu wünschen übrig und verleiht Ihrer Küche einen Touch von Individualität. Bei V-ZUG finden Sie das Kochfeld, das genau zu Ihren Ansprüchen und zu Ihrer Küche passt.

Innovative und komfortable Slider-Bedienung

Das Bedienkonzept der autarken Kochfelder wurde den Bedürfnissen der modernen Zeit angepasst. Köchinnen und Köche können die Leistungsstufen ähnlich wie auf einem iPhone-Display einfach und bequem verstellen. Das Bedienfeld kann während des Kochvorgangs gereinigt werden, ohne dass dabei die Kochstufen verstellt werden – dies dank der Wischschutztaste.





Neues Kochfeld GK35TES

Die Kochfelder mit 3 Kochzonen halten jetzt auch bei den Toptronic-Geräten Einzug. Die Gerätemasse entsprechen exakt dem Standard-Ausschnitt, welcher in vielen Schweizer Küchen für die Kochstelle vorgegeben ist – 56 cm in der Breite und 49 cm in der Tiefe. Das neue GK35TES eignet sich deshalb hervorragend für das Ersatzgeschäft. Zur Ausstattung gehören unter anderem eine grosse Kochzone mit einem Durchmesser von 23 cm und die superschnelle PowerTronic-Funktion. Mit dieser kann auf der grossen Kochzone über 50 % mehr Leistung erzeugt werden. Dadurch verringert sich die Kochzeit noch mehr.



Höchster Komfort im Standardformat

Das Kochfeld GK45TEBS entspricht mit einer Breite von 56 cm und einer Tiefe von 49 cm dem Standard-Ausschnitt, der in vielen Schweizer Küchen zum Einsatz kommt. Zur Ausstattung des GK45TEBS gehören unter anderem eine Zweikreis- und eine Bräterzone. Das schlichte Plattenbild mit 2 × 18 cm, 1 × 14,5 cm und 1 × 17/21 cm und die komfortable Slider-Bedienung gehören ebenfalls zur Premium-Ausstattung.

Perfekte Integration in jede Küche

Eine perfekte Integration in das Design der jeweiligen Arbeitsplatte ermöglichen die flächenbündigen Kochfelder. Sie vermitteln Kompaktheit in der Küche.

Sowohl die Kochfelder mit Chromstahl-Rahmen als auch die mit einem Übermassrahmen (für das Austauschgeschäft) überzeugen durch den einfachen Einbau und das klassische Design. Sie passen in viele Küchenkombinationen.



Ausführung flächenbündig



Mit Übermassrahmen



Mit Chromstahl-Rahmen

Flächenbündige Kochfelder mit neuen Ausschnittmassen

Flächenbündige Kochfelder mit grösseren Ausschnittmassen und neuen Eckradien (R5)

Ab 2013 bieten praktisch alle unsere flächenbündigen Kochfelder mehr Platz zum Kochen. Dazu wurden die Geräte- und Ausschnittmasse vergrössert. Zudem weisen die Kochfelder einen neuen Radius auf (R5). Diese Geräte haben eine neue Typenbezeichnung (zum Beispiel GK45TES.1F) und sind auf den nachfolgenden Seiten mit einem Stern (*) gekennzeichnet.

Flächenbündige Kochfelder mit den bisherigen/alten Ausschnittmassen und Radien für den Ersatzmarkt

Damit das Ersatzgeschäft langfristig sichergestellt ist, führen wir ein Sortiment an Geräten mit den bisherigen Geräte- und Ausschnittmassen sowie Eckradien weiter. Die Übersicht zum Sortiment finden Sie in diesem Prospekt auf Seite 78.

Produktevergleich Toptronic

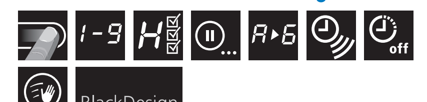
	GK45TEPS	GK45TERS	GK45TEAS	GK45TEBS	GK45TEXS	GK45TES	GK35TES	GK25TE
Prospektseite	75	75	75	76	76	77	76	77
Ausführungen								
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Übermassrahmen		✓	✓	✓		✓	✓	
Facettenschliff	✓							✓
Anwendungen								
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	3	2
Anzahl PowerTronic							1	
Anzahl Zweikreis-Kochzonen	1	1	1	1	1	1	1	1
Bräterzone	1	1	1	1				
Warmhaltefläche		✓						
Bedienung/Pflege								
Slider-Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Timer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abschaltautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pausentaste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wischschutztaste	✓		✓	✓	✓	✓	✓	
Wiederherstellfunktion	✓		✓	✓	✓	✓	✓	
Grosse Kochzonenabstände	✓		✓	✓	✓		✓	
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



GK45TEPSC

Chromstahl-Rahmen **2980.–**/ 2759.26
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 41,5 × 910 × 410 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- Panorama-Kochfeld
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- 1 Kochzone von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone vorn links
- Wiederherstellfunktion

GK45TEPS

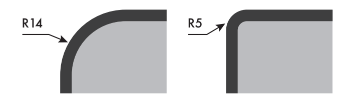
Facettenschliff **3070.–**/ 2842.59
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 39,5 × 910 × 410 mm

- Ausstattung wie GK45TEPSC

GK45TEPSF

Flächenbündig **2980.–**/ 2759.26
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 44,5 × 880 × 380 mm

- Ausstattung wie GK45TEPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)



GK45TEASC

Chromstahl-Rahmen **2880.–**/ 2666.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 41,5 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone hinten links
- Wiederherstellfunktion

GK45TEAS.1F

Flächenbündig **2880.–**/ 2666.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 761 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK45TEASC

GK45TEASU

Übermassrahmen **3040.–**/ 2814.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 790 × 545 mm

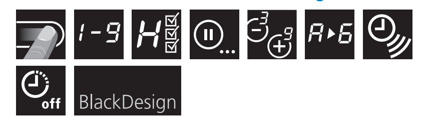
- Ausstattung wie GK45TEASC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK45TERSC

Chromstahl-Rahmen **2880.–**/ 2666.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 41,5 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone oder Warmhaltefläche gebildet werden

GK45TERSF

Flächenbündig **2880.–**/ 2666.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 43 × 761 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK45TERSC

GK45TERSU

Übermassrahmen **3040.–**/ 2814.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK45TERSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

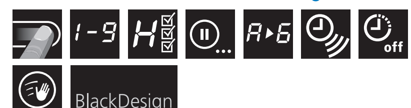
* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK45TEXSC

Chromstahl-Rahmen **2460.–**/ 2277.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Wiederherstellfunktion

GK45TEXS.1F

Flächenbündig **2460.–**/ 2277.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  44,5 × 691 × 501 mm / R5*

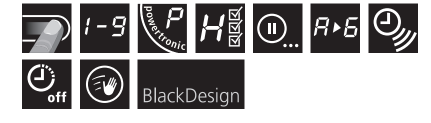
- Ausstattung wie GK45TEXSC



GK35TESC

Chromstahl-Rahmen **2400.–**/ 2222.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 3 Kochzonen (17/21 cm, 14 cm, 23 cm)
- Kochzone vorn links von 17 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Wiederherstellfunktion

GK35TESF

Flächenbündig **2400.–**/ 2222.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43 × 571 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK35TESC

GK35TESU

Übermassrahmen **2520.–**/ 2333.33
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK35TESC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK45TEBSC

Chromstahl-Rahmen **2370.–**/ 2194.44
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (14 cm, 18cm, 18–26 cm, 17/21 cm)
- Kochzone hinten links von 17 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 zuschaltbare Bräterzone hinten rechts, 18–26 cm Durchmesser
- Wiederherstellfunktion

GK45TEBS.3F

Flächenbündig **2370.–**/ 2194.44
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43 × 571 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK45TEBSC

GK45TEBSU

Übermassrahmen **2490.–**/ 2305.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK45TEBSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien



GK45TESC

Chromstahl-Rahmen	**2270.–**/ 2101.85
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 41,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 17/21 cm)
- Kochzone hinten links von 17 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Wiederherstellfunktion



GK25TE

Facettenschliff	**1300.–**/ 1203.70
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 39,5 × 289 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 2 Kochzonen (14 cm, 12/18 cm)
- Kochzone hinten von 12 cm auf 18 cm Durchmesser umschaltbar
- Einschaltdauer mit Abschaltfunktion für beide Kochzonen gleichzeitig zuschaltbar
- Facettenschliff für aufliegenden Einbau

GK45TES.1F

Flächenbündig	**2270.–**/ 2101.85
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43 × 571 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK45TESC

GK45TESU

Übermassrahmen	**2390.–**/ 2212.96
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK45TESC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK25TE.1F

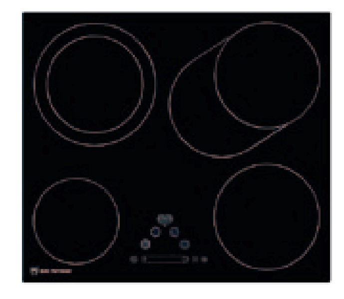
Flächenbündig	**1190.–**/ 1101.85
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 281 × 501 mm / R5*

- Ausstattung wie GK25TE

* Neue Geräte-/Ausschnittmasse und Eckradien

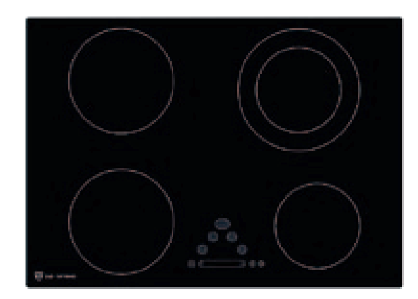
Flächenbündige Kochfelder für den Ersatzmarkt



GK45TEBSF

Flächenbündig	**2370.–**/ 2194.44
vRG	**2.50**/ 2.31

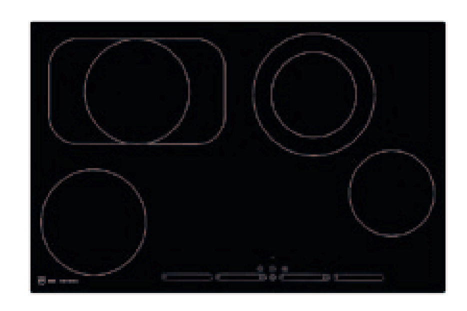
- Ausstattung wie GK45TEBS.3F (S. 76)
- Gerätemasse (H × B × T): 43 × 547 × 477 mm / R14



GK45TEXSF

Flächenbündig	**2460.–**/ 2277.78
vRG	**2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK45TEXS.1F (S. 76)
- Gerätemasse (H × B × T): 44,5 × 691 × 477 mm / R14



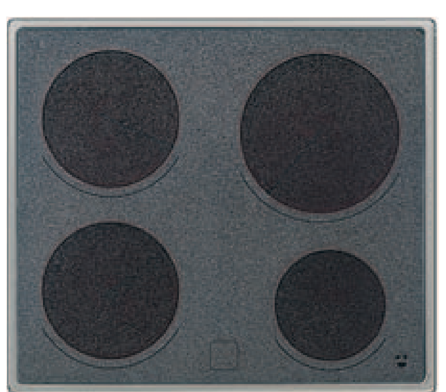
GK45TEASF

Flächenbündig	**2880.–**/ 2666.67
vRG	**2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK45TEAS.1F (S. 75)
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 737 × 477 mm / R14

Quicklight-Kochfelder





Umfassendes Sortiment

Das Sortiment ist sowohl in der Breite wie auch in der Tiefe überzeugend. Diverse Kochfelder stehen zur Auswahl. Bei jedem Typ können verschiedene Rahmenbilder gewählt werden.

Attraktives Design

Die Kochfelder im höheren Preissegment sind im edlen BlackDesign gehalten. Das Future-Design mit seiner trendig fein gestalteten Glaskeramikfläche verbindet auf einmalige Weise Form und Funktion. Das Classic-Design ist mit einem sehr strapazierfähigen Dekor ausgestattet.

Überzeugende Ausstattung

Ob Bräter oder Warmhaltezone, ob kleine, mittlere oder grosse Kochzonen – eines bleibt immer gleich: Die Kochfelder bieten viel Platz zum Kochen, und das gängigste im Handel erhältliche Kochgeschirr kann verwendet werden.

Hohe Sicherheit

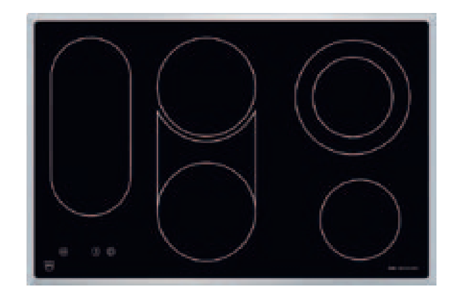
Damit sich nach dem Kochen niemand an den noch heissen Kochzonen verbrennt, erscheint auf dem Kochfeld eine Anzeige für Restwärme.

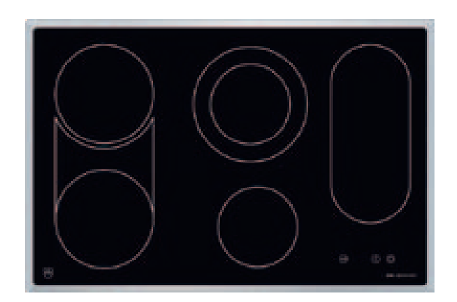
Die Quicklight-Kochfelder bieten überzeugende Montagevorteile

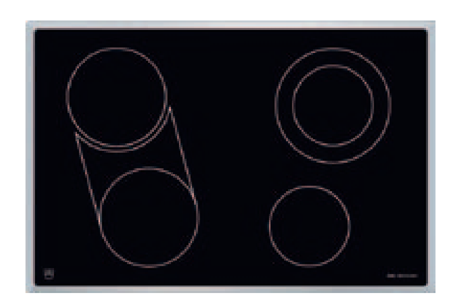
Einfachster Einbau von flächenbündigen Kochfeldern aufgrund des besonderen Winkelsets von V-ZUG: Dank geradem Schnitt durch die Steinplatte verursacht die Montage viel weniger Aufwand und ist dadurch kostengünstiger. Mit dem «Klick-in» lassen sich auch die Kochfelder mit Rahmen sehr schnell und einfach einbauen.

Produktevergleich Quicklight

	GK43 BL/BR	GK43V	GK43X	GK43.1B	GK43	GK43.2	GK43.1	GK43AU	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1	GK43.3
Prospektseite	81	81	82	82	82	83	83	84	84	84	84	84	83
Ausführungen													
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Flächenbündig		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓				✓
Übermassrahmen	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
Anwendungen													
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
Grosse Kochzonenabstände		✓	✓										
Anzahl Zweikreis-Kochzonen	1	1	1	1	1			1	1				1
Bräterzone	✓	✓		✓									
Warmhaltefläche	✓	✓											
Sicherheit													
Restwärmeanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓







GK43BL

Chromstahl-Rahmen **2490.–**/ 2305.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche links
- Anzeige für Restwärme

GK43BR

Chromstahl-Rahmen **2490.–**/ 2305.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche rechts
- Anzeige für Restwärme

GK43V

Chromstahl-Rahmen **2120.–**/ 1962.96
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Grosse Kochzonenabstände
- Anzeige für Restwärme

GK43BLU

Übermassrahmen **2630.–**/ 2435.19
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43BL
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK43BRU

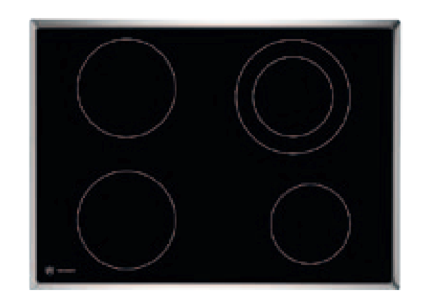
Übermassrahmen **2630.–**/ 2435.19
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 790 × 545 mm

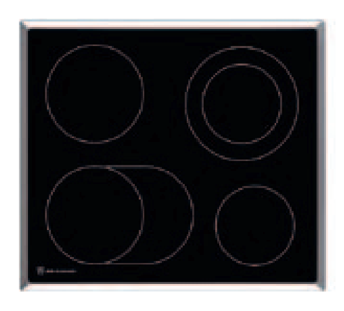
- Ausstattung wie GK43BR
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

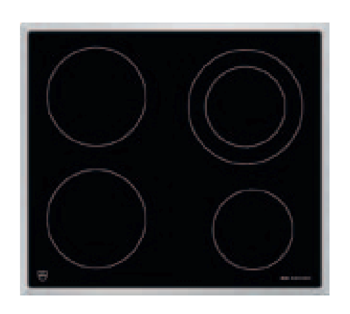
GK43VF

Flächenbündig **2120.–**/ 1962.96
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 737 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43V







GK43X

Chromstahl-Rahmen **1890.–**/ 1750.–
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 704 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

GK43XF

Flächenbündig **1890.–**/ 1750.–
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 44,5 × 691 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43X

GK43.1B

Chromstahl-Rahmen **1790.–**/ 1657.41
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone vorn links
- Anzeige für Restwärme

GK43.1BF

Flächenbündig **1920.–**/ 1777.78
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43.1B

GK43.1BU

Übermassrahmen **2040.–**/ 1888.89
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.1B
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK43

Chromstahl-Rahmen **1530.–**/ 1416.67
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

GK43F

Flächenbündig **1530.–**/ 1416.67
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43

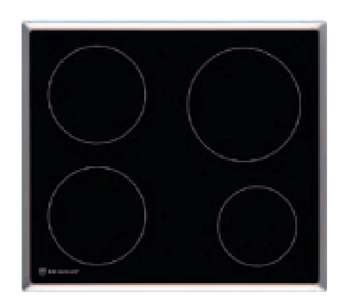
GK43U

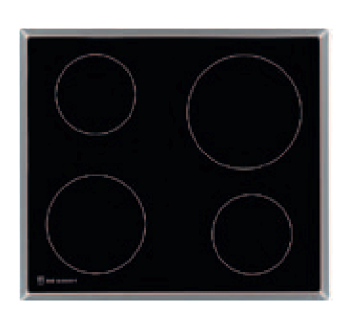
Übermassrahmen **1780.–**/ 1648.15
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen







GK43.3

Chromstahl-Rahmen **1390.–**/ 1287.04
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Anzeige für Restwärme

GK43.2

Chromstahl-Rahmen **1380.–**/ 1277.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- **BlackDesign**
- Anzeige für Restwärme

GK43.1

Chromstahl-Rahmen **1350.–**/ 1250.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 21 cm)
- **BlackDesign**
- Anzeige für Restwärme

GK43.3F

Flächenbündig **1390.–**/ 1287.04
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43,5 ×547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43.3

GK43.3U

Übermassrahmen **1630.–**/ 1509.26
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.3
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK43.2F

Flächenbündig **1380.–**/ 1277.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43,5 ×547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43.2

GK43.2U

Übermassrahmen **1620.–**/ 1500.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.2
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK43.1F

Flächenbündig **1350.–**/ 1250.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43,5 ×547 × 477 mm

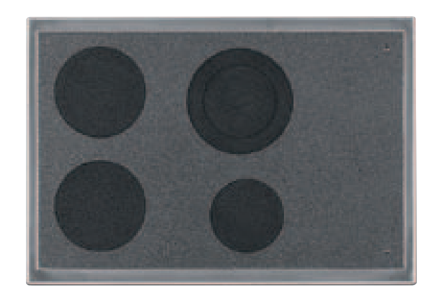
- Ausstattung wie GK43.1

GK43.1U

Übermassrahmen **1590.–**/ 1472.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.1
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

QUICKLIGHT CLASSIC-DESIGN



GK43AU

Übermassrahmen **2060.–**/ 1907.41
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 790 × 545 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Abstellfläche rechts
- Anzeige für Restwärme
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK42H

Chromstahl-Rahmen **1420.–**/ 1314.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

GK42HF

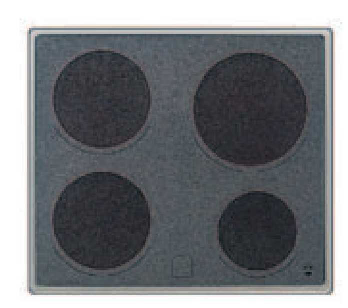
Flächenbündig **1420.–**/ 1314.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  44,5 × 547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK42H

GK42HU

Übermassrahmen **1700.–**/ 1574.07
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

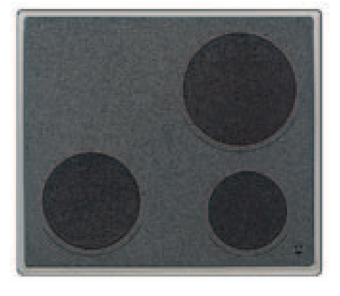
- Ausstattung wie GK42H
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK42H1

Chromstahl-Rahmen **1220.–**/ 1129.63
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Auch als Version 230 V
- Anzeige für Restwärme



GK32H1

Chromstahl-Rahmen **1190.–**/ 1101.85
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 3 × Quicklight
- 3 Kochzonen (14 cm, 18 cm, 21 cm)
- Anzeige für Restwärme



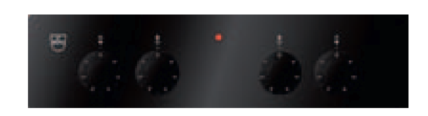
GK22H1

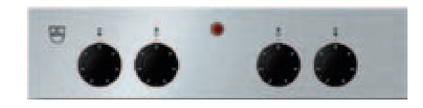
Chromstahl-Rahmen **1160.–**/ 1074.07
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 286 × 511 mm

- 2 × Quicklight
- 2 Kochzonen (14 cm, 18 cm)
- Anzeige für Restwärme

Für die Geräteplatzierung nach Ihren Wünschen

Die Einbauschaltkästen und -rechauds sind mit allen Quicklight-Kochfeldern kompatibel. Die Einbauschaltkästen ermöglichen Ihnen eine hohe Flexibilität bei der Platzierung der Geräte in der Küche. Die Einbauschaltkästen und -rechauds sind in den Farben Nero, Weiss, ChromeClass und Spiegelglas erhältlich.





Einbauschaltkasten ES4

Spiegelglas	**760.–** /	703.70
ChromeClass	**800.–** /	740.74

Frontdesign



- Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter



Einbauschaltkasten ES4U

Nero / Weiss	**910.–** /	842.59

Frontdesign



- Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen

Einzelschalter EN1 / EN2

Spiegelglas	**340.–** /	314.81
ChromeClass	**390.–** /	361.11

Frontdesign




- Modelle für Einkreis-Kochzonen (Kochplatte und Glaskeramik-Kochfeld) für Zweikreis-Kochzonen
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER4

Nero / Weiss	**660.–** /	611.11
ChromeClass	**710.–** /	657.41

Frontdesign



- 1/1-Element für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER3

Nero / Weiss	**550.–** /	509.26

Frontdesign

N W

- 1/1-Element für 3 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER2

Nero / Weiss	**400.–** /	370.37

Frontdesign



- 1/1-Element für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER202

Nero / Weiss	**380.–** /	351.85

Frontdesign



- 1/2-Element (27,5 cm) für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

ES4 / ES4U / ER4 / EN2
- Für Steuerung von Zweikreis-Kochzonen geeignet

Kochplattensätze

4 Platten	**320.–** /	296.30
3 Platten	**290.–** /	268.52
2 Platten	**230.–** /	212.96
Befestigungsset 4 / 3 Platten	**65.–** /	60.19

INSELHAUBEN, WANDHAUBEN, DUNSTABZÜGE



Küchenlüftungssysteme für höchste Ansprüche

Die Küchenlüftungssysteme von V-ZUG wurden für die neuesten Standards in punkto Architektur und Energieeffizienz entwickelt. Sie zeichnen sich durch attraktives Design, führende Technik und bequeme Reinigung aus. Die Auswahl an Modellen ist umfassend, vom Wand-Dunstabzug bis zu Systemen, die ins Lüftungskonzept von Minergie-Gebäuden integriert sind.



Sie planen die Lüftung für Ihr Eigenheim? Es lohnt sich, die Angebote und Systeme genau zu prüfen. Bei den Dunstabzügen gibt es Unterschiede und vor allem auch neue Möglichkeiten bzw. Technologien, welche die Lüftung geradezu revolutionieren. Etwa bei der Reduktion der hohen Energiekosten oder beim effizienten Abführen der Küchenabluft. Und dank Design und Ästhetik kommt auch das Auge auf seine Kosten. V-ZUG ist bei der Nutzung der neuen Möglichkeiten nicht nur mit dabei, sondern einen Schritt voraus. Entsprechend stolz sind wir auf die branchenexklusive Partnerschaft mit dem Verein Minergie.



Für Minergie-Bauten mit Komfortlüftung: V-ZUG MinairComfo

Seite 95

- Unerreicht leiser Betrieb
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
- Lösung für Minergie-Bauten mit Komfortlüftung



Von akkreditierten Prüfinstituten getestet

- Energieeffizienz
- Fettabscheidung
- Kochdunsterfassung
- Brandschutz
- Geräuschentwicklung

HTA HOCHSCHULE FÜR TECHNIK+ARCHITEKTUR LUZERN





Hinweis
Informationen und Bezug von Komfortlüftungsgeräten und Fernbedienung bei: Zehnder Comfosystems AG, Wädenswil, Tel. 043 833 20 20, Fax 043 833 20 21



Lüften mit V-ZUG: Für jede Situation die perfekte Lösung

Seite 96 – 107

- Umfassendes Sortiment
- Abluft- und Umluftversionen
- Einfaches Handling

V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- Berechnungsprogramm für den geeigneten Dunstabzug im Internet
- V-ZUG ist Leading Partner vom Verein Minergie
- V-ZUG bietet als einziger Anbieter eine Lösung mit Systemgarantie (MinairComfo) für die erhöhten Anforderungen von luftdichten Gebäuden (z. B. nach Minergie)

Exklusivität V-ZUG MinairComfo: Die beste Lösung für Ihr modernes Gebäude

Die V-ZUG MinairComfo Wand- und Inselhauben lassen sich integral mit dem Gebäudelüftungssystem von Zehnder Comfosytems verbinden. Diese Exklusivität von V-ZUG spart erheblich Bau- und Energiekosten.





NUTZEN

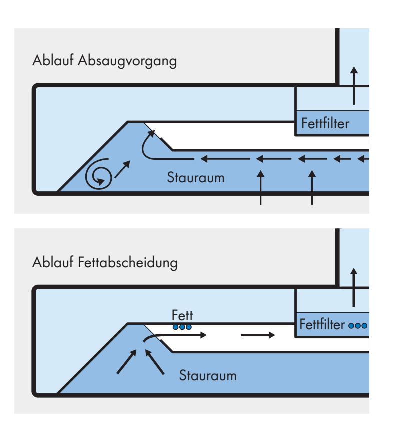
Nachhaltiges Bauen und energieoptimiertes Wohnen (zum Beispiel mit Minergie-Standards) ist zum Standard geworden. Die Exklusivität V-ZUG MinairComfo führt als einziger Dunstabzug die Küchenabluft über die Komfortlüftung ab. Dieses System reduziert Baukosten und vermindert den Energiebedarf um 65 %. Der Platz für die Steigzone zur Entlüftung der Küche sowie ein regelmässiges Wechseln der Aktivkohlefilter entfällt. Mit lediglich 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe ist die Haube unerhört leise. Alle Fettfilter können im Geschirrspüler gereinigt werden.

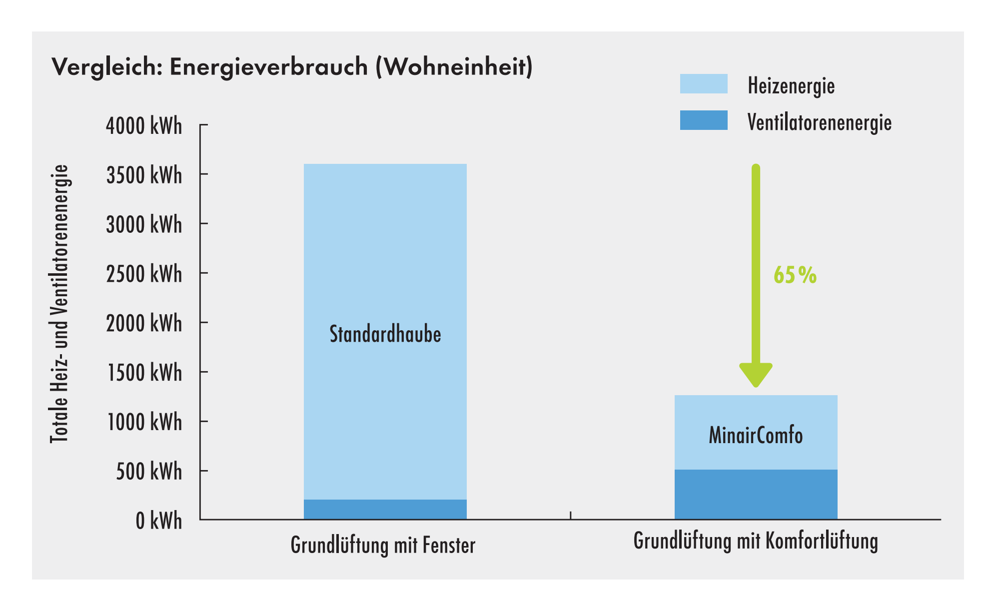
FUNKTION

Der Dunstabzug MinairComfo wird an ein Komfortlüftungssystem der Firma Zehnder Comfosystems angeschlossen. Als Motor des Dunstabzuges fungiert das Komfortlüftungsgerät, daher ist die Haube auch äusserst leise. Die Kombination der beiden Systeme sichert einen geregelten Luftaustausch und garantiert so höchsten Komfort und Lebensqualität.



BEDIENUNG





Bis zu 65% weniger Lüftungswärmeverlust

Vorzüge der Design-Wand-/ Inselhauben V-ZUG MinairComfo

Leiser Betrieb
Dank ausgeklügelter Technik reicht der Minair-Haube eine tiefe Lüfterleistung, um den Kochdunst zu erfassen und abzuführen. Die tiefe Lüfterleistung bedeutet gleichzeitig, dass der Geräuschpegel tief ist.

Sanfte Lüftung
Eine hohe Geräuschkulisse, Zugerscheinungen, starker Unterdruck sowie unangenehmes Klima in der Küche – das gehört der Vergangenheit an! Alle diese negativen Erscheinungen werden dank der MinairTechnologie massiv entschärft.

Reinigungsfreundlich
Die Handhabung der Fettfilter ist sehr einfach. Alle Fettfilter können im Geschirrspüler gewaschen werden. Die Minair-Hauben sind so konstruiert, dass alle Geräteteile einfach von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Lappen sauber gewischt werden können.

Ein System – Viele Vorteile
Steigzonen zur Entlüftung der Küche entfallen, was die Planungsfreiheit erhöht und mehr vermietbare Fläche ergibt. Die geräteübergreifende Lösung bedeutet einen technologischen Vorteil, was sich wiederum positiv auf die Wertstabilität der Immobilie auswirkt.



Ausgezeichnet mit dem renommierten Innovationspreis der Zeitschrift «Häuser modernisieren»

Hervorragende Lösung
Vielfach werden in energieeffizienten Wohnbauten Abluft- und Umluftgeräte eingesetzt. Ablufthauben führen teuer aufgeheizte Raumluft ab und bauen schnell einen Unterdruck auf. Umlufthauben können Gerüche nur teilweise und Feuchtigkeit überhaupt nicht beseitigen. Dank Anschluss an die Zehnder-Komfortlüftung löst V-ZUG MinairComfo alle drei Probleme!

Ein sauberes System
Der Anschluss eines Dunstabzugs an ein Komfortlüftungssystem erfordert spezielle Massnahmen bezüglich Fettabscheidung. Deshalb setzt V-ZUG bei MinairComfo bis zu acht Fettfilter ein (normal: ein bis vier Fettfilter). Selbstverständlich können diese acht Fettfilter in einem Abwasch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Unerhört leise – Nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe
Clever! Der Motor befindet sich im Komfortlüftungsgerät, und die Luftförderleistung beträgt maximal 280 m^3/h. Deshalb sind die Hauben V-ZUG MinairComfo unerreicht leise. Zum Vergleich: Ein Topf mit kochendem Wasser verursacht einen Lärmpegel von 52 dB(A).

Nie wieder einen Aktivkohlefilter wechseln
Wie bei einer Umlufthaube stimmt die Luftbilanz immer. Die Hauben V-ZUG MinairComfo haben zusätzliche Vorteile. Es braucht keinen Aktivkohlefilter, und die Feuchtigkeit wird zu 100% abgeführt – im Gegensatz zu Umlufthauben.

Vorgewärmte Zuluft dank Komfortlüftungsgerät
Abluft braucht Zuluft; diese strömt dank dem intelligenten Lüftungssystem vorgeheizt in die Wohnräume und kühlt sie deshalb während der Heizperiode nicht ab. Sie sparen Heizkosten!

Viel weniger Lüftungswärmeverlust
Oft werden Umlufthauben als die beste Lösung im Minergie-Haus gepriesen. Sie sind zwar energieeffizienter als Ablufthauben, weil die Luft gereinigt wieder in die Küche zurückgeführt wird. Jedoch muss nach dem Kochen eine Stosslüftung gemacht werden, um die Küche von Gerüchen und Feuchtigkeit zu befreien. Während der Heizperiode gelangt so kalte Luft in die Küche und muss teuer aufgeheizt werden. V-ZUG MinairComfo kennt diese Probleme nicht.

Designhauben: Für ästhetische und praktische Lösungen



Sie planen die Lüftung für Ihr Eigenheim und suchen eine besonders schöne und praktische Lösung?
Ob Designhauben für den anspruchsvollen Geschmack oder Einbau-Dunstabzüge für den praktischen Einsatz, alle unsere Geräte sind auf dem neuesten Stand, was Technik, Leistung, Langlebigkeit und Energieverbrauch anbelangt.







Inselhauben

Sie stellen einen Anziehungspunkt in der Küche dar. An Design und Technik werden hohe Ansprüche gestellt. Inselhauben von V-ZUG müssen immer vielfältigere und auch individuellere Ansprüche in Bezug auf Gestaltung, Leistung und Preis abdecken. Deshalb führen wir ein umfangreiches Angebot an schönen und robusten Inselhauben.

Wandhauben

Das Angebot an Wandhauben lässt keine Wünsche offen. In sämtlichen Preisklassen stehen Geräte zur Auswahl. Was spricht für V-ZUG? Nahezu alle Wandhauben sind als Abluft- oder Umluftmodelle erhältlich.

Einbau-Dunstabzüge

Das Angebot an Objekthauben ist sehr umfangreich. Es reicht von den einfachsten Modellen mit Schiebeschaltern bis zu den Einbau-Dunstabzügen mit Glasauszug. Alle Hauben sind einfach zu montieren und können im Abluft- oder Umluftbetrieb eingesetzt werden.

Für jedes Bedürfnis die richtige Umluftlösung

V-ZUG führt ein breites Sortiment an innovativen Umluftlösungen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie alle wichtigen Informationen auf einen Blick.

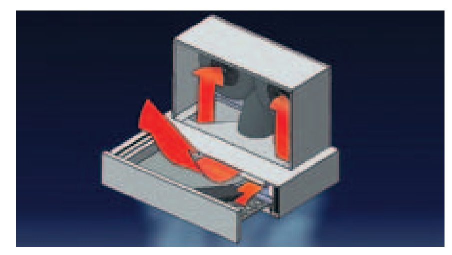
TYP AKTIVKOHLEFILTER	LEBENSDAUER*
Standard-Aktivkohlefilter	ca. 6 Monate
Filterpaket mit 0,9 kg Aktivkohle	ca. 1,5 Jahre
Longlife-Aktivkohlefilter	ca. 3 Jahre
Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle	ca. 5 Jahre (wartungsfrei)
Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle	ca. 3 Jahre (wartungsfrei)

*Die Lebensdauer ist abhängig von der Häufigkeit und Art der Nutzung.



Schräghauben für optimale Kopffreiheit

Freiheit ist ein wichtiges Gut – auch beim Kochen. Frei sein heisst hier, sich kreativ zu betätigen und sich uneingeschränkt bewegen und entfalten zu können. Schräghauben unterstützen Sie beim Kochen mit effizienter Leistung. Durch die spezielle Konstruktion bleibt die Haube im Hintergrund, sodass eine grosse Bewegungsfreiheit gewährleistet ist.



Umlufthaube mit intelligenter Luftführung

Die Umlufthaube DF U eignet sich für den Austausch und überall da, wo keine Abluftleitung möglich ist. Dank intelligenter Luftführung wird die gereinigte Luft über der Frontblende in den Raum zurückgeblasen. Das Bedienfeld liegt ausserhalb des Schmutz- und Fettbereichs, die Fettfilter sowie die Longlife-Aktivkohlefilter können im Geschirrspüler gewaschen werden. Die Schubladenfront kann mit einer Blende von V-ZUG nach Wahl oder mit einem Holzdoppel bauseits versehen werden.



Die ideale Umluftlösung bei Einbau-Dunstabzügen

Die neue Luftrecycling-Cassette (LRC) ist die ideale Lösung bei Einbau-Dunstabzügen. Das Konzept besteht aus folgenden Neuerungen:

- Das Frontgitter kann einfach nach vorn herausgezogen werden
- 900 g Aktivkohle schliessen Gerüche effizient ein
- Die Aktivkohlefilter müssen nicht gewartet werden und sind über lange Zeit wirkungsvoll (abhängig von der Kochintensität)
- Hervorragend geeignet für den Umluftbetrieb in modernen, dichten Bauten, wie zum Beispiel in Minergie-Gebäuden
- Das Sortiment enthält eine hochwertige Chrome-Ausführung

Die neuen Dunstabzugshauben Premira



Die vielen Vorteile der neuen Premira-Linie

- Einbauhaube für verdeckten Einbau
- Einbauhaube mit Breite 120 cm
- Wand- und Inselhauben mit flachem Design (Fronthöhe nur 55 mm)
- Wand- und Inselhauben mit Front in Spiegelglas erhältlich
- Einfacher Einbau
- Tiefe Haubengesamthöhe
- Sparsame LED-Beleuchtung
- Sparsame BLDC-Motoren
- Leiser Betrieb
- Topumluftlösungen – keine Wartung der Aktivkohle, bis zu 5 Jahre

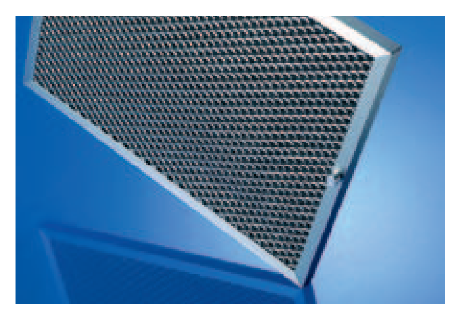


Einfache Bedienung und Reinigung



V-ZUG MinairComfo

Dank einer ausgeklügelten Zweistufentechnik bei der Fettabscheidung wird sichergestellt, dass die Verrohrung sauber bleibt. Diese Wirksamkeit wurde von einer renommierten Prüfstelle nachgewiesen.



Hochleistungs-Fettfilter

Dieser Hochleistung-Fettfilter wird bei den Modellen Mistral und Bora eingesetzt und verfügt über eine Magnetleiste. Diese stellt sicher, dass der Filter kompakt in die Haube eingesetzt werden kann. So entstehen keine Spalte und Ritzen, durch die Fett in das Innere des Haubenkörpers gelangen könnte, sodass die Dunstabzugshaube auch inwendig sauber bleibt.



Intelligentes Bedienkonzept

Nicht nur die Topgeräte von V-ZUG sind mit einem Bedienfeld ausgerüstet, das ausserhalb des Schmutz- und Fettbereichs liegt. Wir bieten auch Einbau-Dunstabzüge in der mittleren und der unteren Preisklasse mit diesem überlegten und überlegenen Konzept an. Die Bedienpanels befinden sich eingemittet auf der Aussenseite der Frontblende, was eine übersichtliche und saubere Handhabung ermöglicht.



Überlassen Sie die Reinigung dem Geschirrspüler

Sämtliche Fettfilter finden in einem Adora-Geschirrspüler Platz. Das erleichtert die Pflege sehr. Denn nur regelmässig gereinigte Filter behalten ihre Wirksamkeit.



Neue Umluftlösungen auf höchstem Niveau

Die neuen Wand- und Inselhauben wie auch die Einbaudunstabzüge der Premira-Linie brillieren in der Umluftversion mit folgenden Vorteilen:

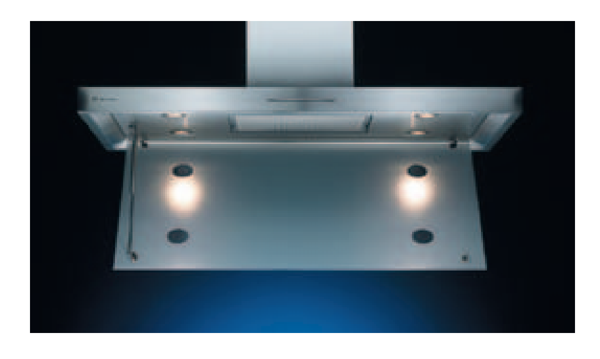
- Hochwertige, wartungsfreie Aktivkohlefilter-Pakete mit Lebensdauer bis zu 5 Jahren



- Einfacher Ein- und Ausbau der Aktivkohle
- Grosse Filterflächen, sehr gute Geruchsabscheidung
- Niedere Haubengesamthöhe
- Leiser Betrieb

Garantie

V-ZUG garantiert für beste Gerätequalität und -funktionalität, unter der Voraussetzung, dass die lüftungstechnischen Installationen bauseits von einem Fachmann ausgeführt wurden. Lassen Sie sich von einem Lüftungstechniker beraten und beachten Sie unsere TechInfo für Dunstabzüge!





Ausstattung à discrétion und einfache Handhabung

Die Mistral-Modelle überzeugen auch bei der Ausstattung. Damit nicht mehrere Fettfilter zum Reinigen ein- und ausgebaut werden müssen, sind die Hauben mit einem hochwirksamen Fettfilter ausgestattet. Das erleichtert die Handhabung. Eine umlaufende Magnetbandleiste sorgt dafür, dass der Fettfilter dicht anliegt und so kein Fett durch Ritzen und Spalte in den Haubenkörper und an das Lüfterrad gelangt.

Randabsaugung

Die effektivste Art, Dunst und Gerüche zu beseitigen. Zwischen dem Glasschirm und dem edel gefertigten, mattierten Haubenkörper befindet sich ein schmaler Spalt, durch den der Dunst mit hoher Geschwindigkeit angesaugt wird. Die Randabsaugung wirkt über dem gesamten Kochfeld optimal und sorgt für eine maximale Absaugung im Bereich der ganzen Glaskeramikoberfläche.

Kompetente Hilfe rund um das Thema Dunstabzugshauben



Neues Kompetenzzentrum für Dunstabzugshauben

V-ZUG investiert hohe Summen in Forschung und Entwicklung, um Innovationen voranzutreiben und Topqualität sicherzustellen. Im neuen Labor für Dunstabzüge können Tests aller Art durchgeführt werden. Denn nichts ist uns so wichtig wie die einwandfreie Funktionalität und die lange Lebensdauer unserer Einbau-Dunstabzüge, Wand- und Inselhauben.

TechInfo von V-ZUG für Dunstabzüge und Zubehör: vzug.ch/planungshilfen

V-ZUG hat sich zum Ziel gesetzt, auch in der Dunstabzugstechnik Spitzenklasse zu sein. Deshalb haben wir ein technisches Dokument erstellt, in dem Sie auf alle Fragen über die Lüftungstechnik eine Antwort finden – die TechInfo von V-ZUG für Dunstabzüge. Auf einfache Weise und mit vielen verständlichen Skizzen können Sie sich über die gesamte Dunstabzugstechnik informieren und erhalten so viele nützliche Daten für die Planung. Damit eine Haube wunschgemäss funktioniert, braucht es die richtigen Komponenten. V-ZUG hat deshalb eine ganze Palette von Zubehör im Sortiment – von der Verrohrung bis zum Wetterschutzgitter.

Schnell, sicher und einfach den richtigen Dunstabzug auswählen

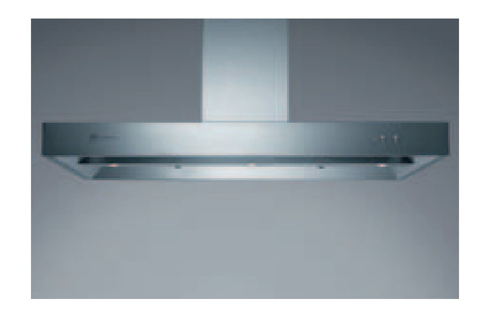
Damit Sie den Dunstabzug finden, der die optimale Luftförderleistung in Ihrer Küche erbringt, hat V-ZUG für Sie ein Programm entwickelt: den Kennlinienberechner von V-ZUG. Dieses Berechnungsprogramm finden Sie auch im Internet.



› Selbst auswählen
vzug.ch/berechnungsprogramm

Produktevergleich Insel- und Wandhauben

	Inselhauben							Wandhauben											
	DI SMC	DI Premira	DI Mistral	DI Bora	DI SE	DI RG	DI SL	DW SMC	DW Premira	DW Forano	DW Levante	DW Mistral	DW Bora	DW RG	DW SE	DW S	DW G	DW N	DW K
Prospektseite	95	96	96	96	97	97	97	95	98	98	98	99	99	99	100	100	100	101	101
Ausführungen																			
ChromeClass	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓				✓		✓	✓		✓	✓
ChromeClass / Glas			✓			✓						✓		✓			✓		
Spiegelglas										✓									
Front Glas		✓							✓		✓								
140 cm Breite				✓									✓						
130 cm Breite		✓																	
120 cm Breite	✓		✓		✓				✓			✓			✓				
100 cm Breite		✓	✓	✓	✓	✓	✓												
90 cm Breite								✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
80 cm Breite										✓									✓
70 cm Breite															✓				
60 cm Breite															✓	✓	✓	✓	✓
Abluft		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter					✓	✓	✓					✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Umluft mit 5 kg Aktivkohle		✓							✓										
Umluft mit 2,5 kg Aktivkohle		✓							✓										
Exklusivitäten von V-ZUG																			
MinairTechnologie	✓							✓											
Anschluss an Komfortlüftung	✓							✓											
Anwendungen																			
Randabsaugung	✓		✓					✓				✓							
LED-Beleuchtung	✓	✓						✓	✓										
Halogenlampen			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl Fettfilter	8	3 / 4	1	1 / 2	3	2	3	5	3 / 4	4	1	1	1 / 2	2	3 / 4	2 / 3	1	2 / 3	2 / 3
Nachlaufautomatik		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓			
Intensivstufe		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Fettfilterreinigungsanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Dimmbares Licht			✓	✓						✓		✓	✓						
Anschluss für Zu- / Abluftklappe			✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓				
Anschluss für Fensterkontaktschalter			✓	✓								✓	✓						
Bedienung / Pflege																			
Schiebeschalter																			✓
Anzahl Leistungsstufen	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
Gebläsestufenanzeige		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



DI V-ZUG MinairComfo (DI SMC12)

Inselhaube

ChromeClass*	**3800.–**/ 3518.52
ChromeClass**	**3900.–**/ 3611.11
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 100 × 1200 × 750 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 723–1630 mm

Betriebsarten und Ausstattung










Leistung / Wirkungsgrad

- 4 Kombi-Fettfilter
- 4 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Perfekte Kochdunsterfassung
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung
- Nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung / Wartung

- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

- Für Wohnbauten mit Komfortlüftung
- Nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350 / 500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)

DW V-ZUG MinairComfo (DW SMC9)

Wandhaube

ChromeClass*	**2710.–**/ 2509.26
ChromeClass**	**2810.–**/ 2601.85
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign

C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 100 × 898 × 550 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 655–865 mm

Betriebsarten und Ausstattung









Leistung / Wirkungsgrad

- 3 Kombi-Fettfilter
- 2 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Kochdunsterfassung von 99,77 %
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung
- Nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung / Wartung

- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

- Für Wohnbauten mit Komfortlüftung
- Nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350 / 500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)



DV V-ZUG MinairComfo (DV SMC9)

Einbauhaube

ChromeClass*	**2280.–**/ 2111.11
ChromeClass**	**2380.–**/ 2203.70
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign

C

- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 100 × 898 × 550 mm

Betriebsarten und Ausstattung







Leistung / Wirkungsgrad

- 3 Kombi-Fettfilter
- 2 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Kochdunsterfassung von 99,77 %
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung
- Nur 48 dB (A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung / Wartung

- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

- Für Wohnbauten mit Komfortlüftung
- Nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350 / 500 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)

* Lieferbar **bis** April:
1× Lichtschalter auf Frontblende

** Lieferbar **ab** April:
1× Lichtschalter, 1× Ein- / Aus-Schalter, 1× LED für Anzeige Ein / Aus auf Frontblende

Aufpreis für Sonderanfertigung

Kürzung Haubengesamthöhe	
Abluft, 547–707 mm	**250.–**/ 231.48
Lieferfrist ca. 1 Woche	

Aufpreis für Sonderanfertigung

Kürzung	netto **250.–**/231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/231.48
Verlängerung	auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen	



DI Premira (DI PQ 10)

Glas	**4400.–**/ 4074.08
ChromeClass	**4000.–**/ 3703.71

DI Premira (DI PQ 13)

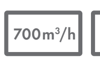
Glas	**5000.–**/ 4629.63
ChromeClass	**4600.–**/ 4259.26
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

C Glas

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 55 × 1000/1300 × 700 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 460–1305 mm Umluft: 565–1410 mm

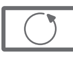
Betriebsarten und Ausstattung










Leistung / Wirkungsgrad

- 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sparsamer BLDC-Motor
- Sparsame LED-Leuchten
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Nachlaufautomatik
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Version Glas: Lieferbar ab April 2013

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit	
5 kg Aktivkohle	**350.–**/ 324.07
ca. 5 Jahre wartungsfrei	
Haubengesamthöhe:	650–1410 mm
Aktivkohlefilter-Paket mit	
2,5 kg Aktivkohle	**250.–**/ 231.48
ca. 3 Jahre wartungsfrei	
Haubengesamthöhe:	565–645 mm

DI Mistral (DI M10)

ChromeClass	**4200.–**/ 3888.89

DI Mistral (DI M12)

ChromeClass	**5280.–**/ 4888.89
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

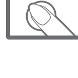
C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 68 × 1000/1200 × 700 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–1250 mm Umluft: 600–1250 mm

Betriebsarten und Ausstattung








Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung
- Sehr effiziente Abzugsleistung dank Randabsaugung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Nachlaufautomatik
- Beleuchtung mit Dimmfunktion
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu- / Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	**350.–**/ 324.07
Schrägschnitt	**700.–**/ 648.15
Ausschnitt (rund / eckig)	**350.–**/ 324.07
Verlängerung	siehe Preisliste
Lieferfrist ca. 4 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit	
Longlife-Aktivkohlefilter	**360.–**/ 333.33

DI Bora (DI B10)

ChromeClass	**3870.–**/ 3583.33

DI Bora (DI B14)

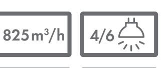
ChromeClass	**6080.–**/ 5629.63
vRG	**12.–**/ 11.11

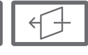
Frontdesign

C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 68/80 × 1000/1400 × 700 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–1250 mm Umluft: 600–1250 mm

Betriebsarten und Ausstattung




Leistung / Wirkungsgrad

- 1 bzw. 2 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

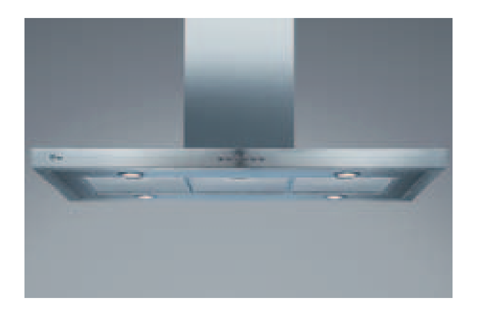
- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Nachlaufautomatik
- Beleuchtung mit Dimmfunktion
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu- / Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	**350.–**/ 324.07
Schrägschnitt	**700.–**/ 648.15
Ausschnitt (rund / eckig)	**350.–**/ 324.07
Verlängerung	siehe Preisliste
Lieferfrist ca. 4 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit	
Longlife-Aktivkohlefilter	**360.–**/ 333.33



DI SE10

ChromeClass	3540.–/ 3277.78

DI SE12

ChromeClass	3760.–/ 3481.49
vRG	6.–/ 5.56

Frontdesign

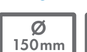


- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 60 × 1000/1200 × 600 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–1265 mm Umluft: 650–1340 mm

Betriebsarten und Ausstattung








Leistung / Wirkungsgrad

- 3 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Nachlaufautomatik
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Optionenanschluss für Zu- / Abluftklappe bauseits

Aufpreis für Sonderanfertigung
Verlängerungen auf Anfrage
Lieferfrist ca. 2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	70.–/	64.81
Standard-Aktivkohlefilter	50.–/	46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	130.–/	120.37



DI RG10

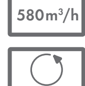
ChromeClass	3090.–/ 2861.12
vRG	6.–/ 5.56

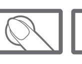
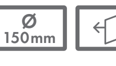
Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 86 × 1000 × 700 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–1265 mm Umluft: 650–1340 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung / Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Nachlaufautomatik
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Optionenanschluss für Zu- / Abluftklappe bauseits

Aufpreis für Sonderanfertigung
Verlängerungen auf Anfrage
Lieferfrist ca. 2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	70.–/	64.81
Standard-Aktivkohlefilter	50.–/	46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	130.–/	120.37



DI SL10

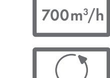
ChromeClass	2850.–/ 2638.89
vRG	6.–/ 5.56

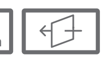
Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 100 × 1000 × 650 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 651–978 mm Umluft: 651–1078 mm

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung / Wirkungsgrad

- 3 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Nachlaufautomatik
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Clean-Air-Funktion

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	50.–/	46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	130.–/	120.37



DW Premira (DW PQ 9)

Glas	**3000.–**/ 2777.78
ChromeClass	**2800.–**/ 2592.60

DW Premira (DW PQ 12)

Glas	**3600.–**/ 3333.34
ChromeClass	**3400.–**/ 3148.15
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



Glas

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 55 × 900/1200 × 550 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 460–1305 mm Umluft: 565–1425 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung / Wirkungsgrad

- 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sparsamer BLDC-Motor
- Sparsame LED-Leuchten
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Nachlaufautomatik
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Version Glas: Lieferbar ab April 2013

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle	**350.–**/ 324.07
ca. 5 Jahre wartungsfrei	
Haubengesamthöhe:	650–1425 mm
Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle	**250.–**/ 231.48
ca. 3 Jahre wartungsfrei	
Haubengesamthöhe:	565–645 mm

DW Forano (DW F8)

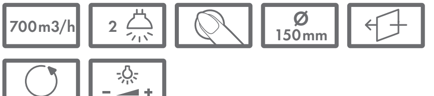
Spiegelglas	**3990.–**/ 3694.45
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 470 × 800 × 273 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 740–1274 mm Umluft: 1024–1374 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung / Wirkungsgrad

- 4 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Nachlaufautomatik
- Beleuchtung mit Dimmfunktion
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Clean-Air-Funktion

Besonderes

- Automatische Öffnung des Haubenschirms

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/ 120.37



DW Levante (DW L9)

Glas	**3800.–**/ 3518.52
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Glas

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 750 × 900 × 352 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 1280–1790 mm Umluft: 1365–1810 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	netto **250.–**/231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/231.48
Ausschnitt (rund / eckig)	netto **250.–**/231.48
Verlängerung	auf Anfrage

Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/ 120.37



DW Mistral (DW M9)

ChromeClass	**3550.–**/ 3287.04

DW Mistral (DW M12)

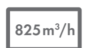
ChromeClass	**4690.–**/ 4342.59
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 67 × 900/1200 × 550 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 500–1150 mm
  Umluft: 600–1150 mm

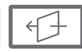
Betriebsarten und Ausstattung










Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung
- Sehr effiziente Abzugsleistung dank Randabsaugung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Nachlaufautomatik
- Beleuchtung mit Dimmfunktion
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu- / Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	**350.–**/ 324.07
Schrägschnitt	**350.–**/ 324.07
Ausschnitt (rund / eckig)	**350.–**/ 324.07
Verlängerung	siehe Preisliste
Lieferfrist ca. 4 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit Longlife-Aktivkohlefilter	**360.–**/ 333.33



DW Bora (DW B9)

ChromeClass	**3200.–**/ 2962.96

DW Bora (DW B14)

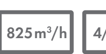
ChromeClass	**5460.–**/ 5055.55
vRG	**12.–**/ 11.11

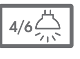
Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 68/80 × 900/1400 × 550 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 500–1150 mm
  Umluft: 600–1150 mm

Betriebsarten und Ausstattung










Leistung / Wirkungsgrad

- 1 bzw. 2 Metall-Fettfilter
- Hoher Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Nachlaufautomatik
- Beleuchtung mit Dimmfunktion
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu- / Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	**350.–**/ 324.07
Schrägschnitt	**350.–**/ 324.07
Ausschnitt (rund / eckig)	**350.–**/ 324.07
Verlängerung	siehe Preisliste
Lieferfrist ca. 4 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit Longlife-Aktivkohlefilter	**360.–**/ 333.33



DW RG9

ChromeClass	**2240.–**/ 2074.08
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 86 × 898 × 500 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 620–1130 mm
  Umluft: 710–1150 mm

Betriebsarten und Ausstattung










Leistung / Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Nachlaufautomatik
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss für Zu- / Abluftklappe bauseits

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	netto **250.–**/ 231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/ 231.48
Ausschnitt (rund / eckig)	netto **250.–**/ 231.48
Verlängerung	auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/ 120.37







DW SE6

ChromeClass	**1860.–**/ 1722.22

DW SE7

ChromeClass	**1960.–**/ 1814.82

DW SE9

ChromeClass	**2160.–**/ 2000.–

DW SE12

ChromeClass	**2400.–**/ 2222.22
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 60 × 598/698/898/1198 × 477 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 615–1125 mm Umluft: 700–1145 mm

Betriebsarten und Ausstattung


Leistung / Wirkungsgrad

- 2, 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Nachlaufautomatik
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss für Zu- / Abluftklappe bauseits

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	netto **250.–**/231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/231.48
Ausschnitt (rund / eckig)	netto **250.–**/231.48
Verlängerung	auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/ 120.37

DW S6

ChromeClass	**1300.–**/ 1203.71
vRG	**2.50**/ 2.31

DW S9

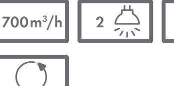
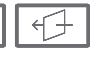
ChromeClass	**1550.–**/ 1435.19
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 102 × 598/898 × 495 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 600–1300 mm Umluft: 700–1405 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Nachlaufautomatik
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Clean-Air-Funktion

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	netto **250.–**/231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/231.48
Ausschnitt (rund / eckig)	netto **250.–**/231.48
Verlängerung	auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/ 120.37

DW G6

ChromeClass	**1180.–**/ 1092.60

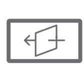
DW G9

ChromeClass	**1270.–**/ 1175.93
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 36 × 598/898 × 500 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–875 mm Umluft: 650–980 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	netto **250.–**/231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/231.48
Ausschnitt (rund / eckig)	netto **250.–**/231.48
Verlängerung	auf Anfrage
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen	

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/ 120.37



DW N6

ChromeClass	**790.–**/ 731.48

DW N9

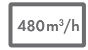
ChromeClass	**880.–**/ 814.82
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign

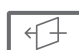
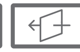


- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 190 × 598/898 × 485 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 575–1165 mm
  Umluft: 660–1270 mm

Betriebsarten und Ausstattung






Leistung / Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Sehr gute Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Drucktasten
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	netto **250.–**/ 231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/ 231.48
Ausschnitt (rund / eckig)	netto **250.–**/ 231.48
Verlängerung	auf Anfrage

Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/ 120.37



DW K6

ChromeClass	**670.–**/ 620.37

DW K9

ChromeClass	**770.–**/ 712.97
vRG	**2.50**/ 2.31

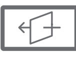
Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 132 × 599/899 × 510 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 545–1140 mm
  Umluft: 545–1140 mm

Betriebsarten und Ausstattung




Leistung / Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedienungs- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Aufpreis für Sonderanfertigung (Abluft)

Kürzung	netto **250.–**/ 231.48
Schrägschnitt	netto **250.–**/ 231.48
Ausschnitt (rund / eckig)	netto **250.–**/ 231.48
Verlängerung	auf Anfrage

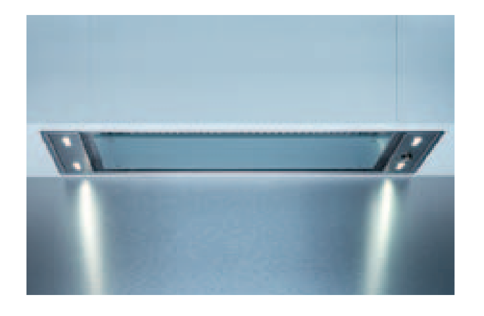
Lieferfrist ca. 1–2 Wochen

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30

Produktevergleich Einbau-Dunstabzüge

	DHL	DF PQ	DV SMC 9	DF SLG	DF SG	DK S	DF E	DF S	DF	DF N	DF L	DV S	DV	DF U
Prospektseite	103	103	95	103	104	104	104	105	105	105	106	106	106	107
Ausführungen														
ChromeClass	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Nero / Weiss					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mit Glasauszug		✓		✓	✓									
120 cm Breite		✓												
110 cm Breite	✓													
90 cm Breite		✓	✓	✓	✓							✓		
82,5 cm Breite				✓	✓							✓		
80 cm Breite	✓													
60 cm Breite		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
55 cm Breite		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter				✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter				✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓			✓
Umluft mit 5 kg Aktivkohle		✓												
Umluft mit 2,5 kg Aktivkohle		✓												
Exklusivitäten von V-ZUG														
MinairTechnologie			✓											
Anschluss an Komfortlüftung			✓											
Anwendungen														
LED-Beleuchtung	✓	✓												
Halogenlampen			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl Fettfilter	1		5	1	1	1	2	2	2	2	2	2 / 3	1	2
Nachlaufautomatik		✓		✓										
Fettfilterreinigungsanzeige		✓	✓	✓										
Bedienung / Pflege														
Schiebeschalter								✓	✓	✓		✓	✓	✓
Anzahl Leistungsstufen		4	3	4	3	stufenlos	3	3	3	4	3	3	3	3
Gebläsestufenanzeige		✓		✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



DH L8

ChromeClass	**3200.–**/ 2962.96

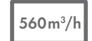
DH L11

ChromeClass	**3600.–**/ 3333.33
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

- Huttenlüfter für unsichtbaren Einbau in Oberschrank
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 300 × 800/1100 × 300 mm

Betriebsarten und Ausstattung











Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung
- Sparsame LED-Beleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Fettfilterreinigungsanzeige

DF Premira (DF PQ 5)

ChromeClass	**2250.–**/ 2083.33

DF Premira (DF PQ 9)

ChromeClass	**2500.–**/ 2314.81
vRG	**6.–**/ 5.56

DF Premira (DF PQ 12)

ChromeClass	**2900.–**/ 2685.19
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

C

- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 55 × 548/898/1198 × 320 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung / Wirkungsgrad

- 2, 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Nachlaufautomatik
- Sparsamer BLDC-Motor
- Sparsame LED-Leuchten
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Gebläsestufenanzeige
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Quickstart

Besonderes

- Frontblende befindet sich hinter der Oberschranktür und ist nicht sichtbar

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle ca. 5 Jahre wartungsfrei	**350.–**/ 324.07
Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle ca. 3 Jahre wartungsfrei	**250.–**/ 231.48



DF SLG5

ChromeClass	**1490.–**/ 1379.63
vRG	**2.50**/ 2.31

DF SLG8

ChromeClass	**1710.–**/ 1583.33
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign

C

- Tiefenverstellbarer Wölbauszug mit Griffleiste aus Aluminium
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 16 × 545/821 × 525 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Nachlaufautomatik
- Optimale Kochstellenausleuchtung
- Grosse Kochstellenüberdeckung

Bedienung / Wartung

- 4 Leistungsstufen, davon 1 Intensivstufe
- Automatische Fettfilterreinigungsanzeige
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Abschlussprofil für Oberschranktiefen 320–350 mm
- Abschlussprofil für Oberschranktiefen 280–315 mm (Option)
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 166.67



DF SG5

ChromeClass	**1280.–**/ 1185.19
vRG	**2.50**/ 2.31

DF SG8

ChromeClass	**1510.–**/ 1398.15
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerader, tiefenverstellbarer Glasauszug mit Griffleiste aus Aluminium
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 30 × 546/820 × 525 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Abschlussprofil für Oberschranktiefen 320–350 mm
- Abschlussprofil für Oberschranktiefen 280–315 mm (Option)
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 166.67

DK S5i

Nero / Weiss	**990.–**/ 916.67
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign



- Integrierbar
- Frontbündig
- Ausklappbare Frontblende
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 240 × 547 × 302 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Hervorragender Stauraum

Bedienung / Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Quickstart
- Sehr reinigungsfreundliches Gehäuse
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Schiebeschalter seitlich

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 166.67



DF E5

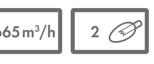
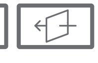
Nero / Weiss	**930.–**/ 861.11
ChromeClass	**1050.–**/ 972.22
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign



- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 40 × 546 × 450 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/ 46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/ 166.67



DF S5

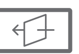
Nero / Weiss	**910.–**/	842.59
ChromeClass	**1060.–**/	981.48
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign



- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 63 × 546 × 480 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter
- Besonders wirksamer Stauraum
- Grosse Kochstellenüberdeckung
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- Schiebeschalter mit 3 Leistungsstufen
- Quickstart
- Reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/	46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/	166.67



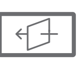
DF 5

Nero / Weiss	**820.–**/	759.26
ChromeClass	**860.–**/	796.30
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign

- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 40 × 546 × 450 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- Schiebeschalter mit 3 Leistungsstufen
- Quickstart
- Reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/	46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/	166.67



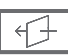
DF N5

Nero / Weiss	**710.–**/	657.41
ChromeClass	**750.–**/	694.44
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign

- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 40 × 546 × 450 mm

Betriebsarten und Ausstattung

Leistung / Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- Schiebeschalter mit 4 Leistungsstufen
- Quickstart
- Reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/	46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**180.–**/	166.67



DF L5

Nero / Weiss	**610.–**/	564.81
ChromeClass	**650.–**/	601.85
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign



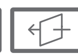
- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 31,5 × 548 × 469 mm

Betriebsarten und Ausstattung











Leistung / Wirkungsgrad
- 2 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung
- 3 Leistungsstufen
- Bedienung seitlich
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/	46.30
Longlife-Aktivkohlefilter	**130.–**/	120.37



DV S5

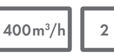
Nero / Weiss	**420.–**/	388.89
ChromeClass	**500.–**/	462.96
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign



- Vorstehend
- Mit schönem, modernem Design
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 132 × 549/799 × 510 mm

Betriebsarten und Ausstattung









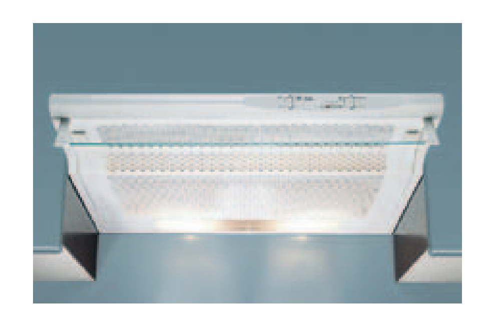

Leistung / Wirkungsgrad
- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter
- Guter Fettabscheidegrad
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung
- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes
- Bausatz für Breite 82,5 cm als Zubehör erhältlich

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/	46.30



DV 5

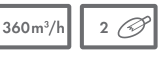
Nero / Weiss	**420.–**/	388.89
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign

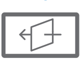


- Vorstehend
- Herausklappbarer, verglaster Schwadenschirm
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 130 × 548 × 505 mm

Betriebsarten und Ausstattung








Leistung / Wirkungsgrad
- Vlies-Fettfilter mit Sättigungsanzeige
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung
- Schiebeschalter mit 3 Leistungsstufen
- Vlies-Fettfilter auswechselbar
- Reinigungsfreundlich

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**50.–**/	46.30



DF U5

Integrierbar	**1360.–**/ 1259.26
Nero / Weiss	**1430.–**/ 1324.07
ChromeClass	**1480.–**/ 1370.37
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign



- Reine Umlufthaube mit Ausblasung vorn
- Integrierbar
- Frontbündiger Auszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 124 × 546 × 488 mm

Betriebsarten und Ausstattung




Leistung / Wirkungsgrad

- 2 Kompaktfiltersets (Fettfilter und Longlife-Aktivkohlefilter)
- Guter Fettabscheidegrad
- Gute Geruchsabscheidung
- Optimale Kochstellenausleuchtung

Bedienung / Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Kompaktfiltersets im Geschirrspüler waschen und im Backofen trocknen

Besonderes

- Nur für Umluftbetrieb mit Schubladenauszug (Höhe: 124 mm)
- Spezielle Technik mit Ausblasung vorn



LRC

Nero / Weiss	**450.–**/ 416.67
ChromeClass	**490.–**/ 453.70

Frontdesign



- Geeignet für diskrete Wertsteigerung in der Küche
- Optimal geeignet für alle Einbau-Dunstabzüge im Umluftbetrieb
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 112 × 530 × 283 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung / Wirkungsgrad

- Sorgt für verbesserte Luftverhältnisse
- Dunst wird optimal gefiltert und ohne Wärmeverlust in die Küche zurückbefördert
- Grossvolumiges, wirkungsvolles Aktivkohlefilter-Paket mit ca. 900 g Aktivkohle

Bedienung / Wartung

- Wartungsfreie Aktivkohlefilter mit langer Lebensdauer (abhängig von der Kochintensität)

Besonderes

- Kombinierbar mit sämtlichen Dunstabzügen (Ausnahme: Wand- und Inselhauben sowie DF U6)
- Lufteintritt wahlweise über Stutzen mit 125 bzw. 100 mm ∅
- Einfachster Einbau
- Frontgitter nach vorn ausbaubar



Weltneuheit SteamFinish – Mit reinem Dampf zu funkelndem Glanz



Mit ihren einzigartigen Programmen sorgen die Adora-Geschirrspüler von V-ZUG für glänzend sauberes Geschirr. Das perfekte Spülresultat wird schnell, leise und energiesparend erzielt. Adora steht aber auch für modernes Design und Eleganz in individuellen Varianten.



In der Schweiz entwickelt und produziert: Erleben Sie die Glanzresultate mit der Weltneuheit SteamFinish.



NUTZEN

Mit der Weltneuheit SteamFinish pflegt die Adora als erster Geschirrspüler Gläser, Besteck und Geschirr mit reinem Dampf und sorgt für messbare, fleckenfreie Sauberkeit und funkelnden Glanz. Die Wirksamkeit von SteamFinish wurde im unabhängigen Prüflaboratorium Labor Veritas getestet und bestätigt.



FUNKTION

Bei der einzigartigen, patentierten SteamFinish-Technologie wird am Schluss des Trocknungsprozesses Dampf erzeugt. Dieser kondensiert am Spülgut in der Form von reinstem (destilliertem) Wasser und entfernt Rückstände von Restsalzen sowie Spuren von Spülmittel und Glänzer.

BEDIENUNG

Die Weltneuheit SteamFinish kann zu jedem Spülprogramm manuell hinzugewählt oder ganz einfach fix programmiert werden als schonendes Finish bei jedem Spülgang.





Alltag-Kurz-Programm – Alltagsgeschirr in nur 45 Minuten reinigen

Als erster Geschirrspüler reinigt die Adora normal verschmutztes Geschirr in nur 45 Minuten blitzblank sauber.

Exklusivität Fondue/Raclette-Programm



NUTZEN	FUNKTION	BEDIENUNG
Die Exklusivität Fondue/Raclette-Programm ist das typische Schweizer Programm für typische Schweizer Spezialitäten. Caquelons und Raclettepfännchen sowie Auflauf-/Gratinformen werden ohne Einweichen perfekt sauber.	Während des Programmablaufs wird eine aktive Aufweichphase eingeschaltet, die garantiert, dass das Geschirr perfekt sauber gespült wird.	Das Fondue/Raclette-Programm kann auf der Bedienblende direkt angewählt werden. Es ist bei den Modellen Adora SL und Adora S verfügbar.

Qualität bedeutet auch Energie sparen

Schon ab 7 Liter Wasser- und 0,8 kWh Energieverbrauch

Abwaschen mit dem Geschirrspüler spart Zeit und ist inzwischen weit wirtschaftlicher und umweltschonender als das Spülen von Hand. Während der Handabwasch gegen 40 Liter Wasser verbraucht, benötigt eine Adora SL im Automatikprogramm gerade mal 7 Liter und nur 0,8 kWh Energie.

Warmwasseranschluss spart bis zu 90 % Energie

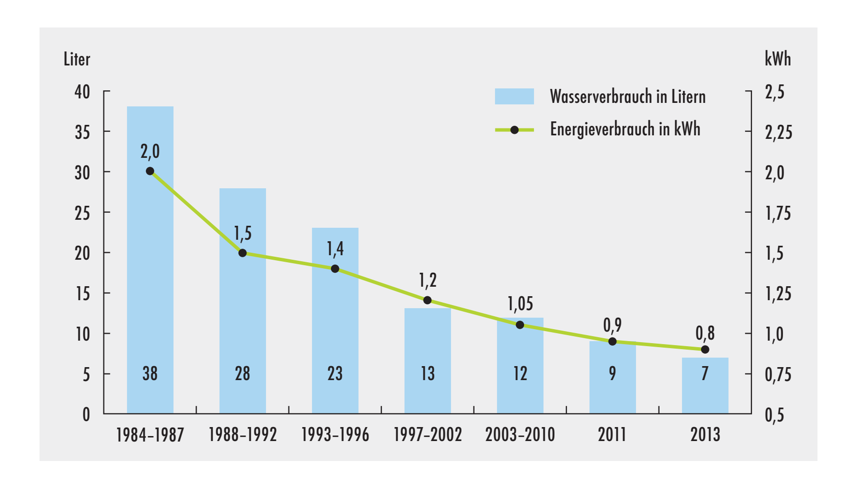
Wird der Geschirrspüler an Warmwasser angeschlossen, kann eine Sonderfunktion eingestellt werden. Bei der Adora SL kann der Energieverbrauch so um bis zu 90 % reduziert werden.



Mit V-ZUG stehen Sie ökologisch sauber da

Sparsam und perfekt sauber

Hart wie Kristallglas hält sich das Gerücht, wonach Energiesparen nur mit Kompromissen bei Komfort und Leistung möglich sei. Die Triple-A-Geschirrspüler von V-ZUG beweisen eindrücklich, dass ökologische Spitzenleistungen auch ohne Kompromisse möglich sind. Doch kann sparsam auch schnell sein? Ja, etwa mit dem 19-Minuten-Sprint-Programm.



Sparsam und sicher dank Standby-Modus

Der Wasserverbrauch beim Spülen ist in den letzten 25 Jahren um sagenhafte 82 % gesenkt worden. In Litern gesprochen, von 38 auf 7! Doch kann sparsam auch sicher sein? Ja, denn der Geschirrspüler von V-ZUG stellt nach Programmende automatisch auf Standby-Modus um, bleibt jedoch auch in abgeschaltetem Zustand nie ganz vom Netz getrennt. Dadurch bleiben sicherheitsrelevante Anwendungen wie etwa der Überschwemmungsschutz mit Doppelventil aktiviert.



Typisch V-ZUG: Das umfassende Programmangebot

Schnell wieder saubere Gläser, hartnäckige Verschmutzung oder noch mehr Energie sparen? Die Adora hat für jede Anforderung das passende Programm.



Das Automatik-Programm weiss, was das Geschirr braucht

Dieses Programm spült Ihr Geschirr genau richtig und spart dabei erst noch bis zu 30 % Wasser, Strom und Regeneriersalz. Die Programmdauer wird automatisch gesteuert und beträgt zwischen 45 und 85 Minuten.



In nur 19 Minuten blitzblank

Wenn es eilt, zum Beispiel bei einer Party, spült das Programm Sprint der Adora SL in nur 19 Minuten blitzblank sauber.



Kalksensor

Der Kalksensor passt den Salzverbrauch automatisch der Wasserhärte an – so wird Salz gespart und das Wasser optimal enthärtet.



Trübungssensor

Der Trübungssensor misst permanent den Verschmutzungsgrad des Wassers und sorgt so dafür, dass Energie- und Wasser gespart werden.



Wasserhärtesteuerung

Die Wasserhärtesteuerung sorgt laufend für die ideale Härte des Wassers. Das Spülmittel wird wirksamer, Geschirr und Gläser werden geschont.



Glanzmitteldosierung

Die Glanzmitteldosierung passt die Dosis an Glanzmittel automatisch der Wasserhärte und der Beladung an – Sie sparen Glanzmittel.



Trocknen+

Diese Einstellung unterstützt den Trocknungsprozess optimal (Adora S).



Hygiene-Programm

Für hygienisch saubere Reinigung von Gegenständen wie Schneidbrettern oder Babyfläschchen.



Energiespartaste

Senkt die Temperatur um 5 °C und spart damit 10 % Energie.



Startaufschub

Für tarifgünstiges Spülen in der Nacht.



Programm Teilbeladung

Passt das Programm automatisch einer tieferen Beladung an und spart damit bis zu 6 Liter Wasser und 30 Minuten Zeit.



Um Längen voraus: Schnelle Programme kommen von V-ZUG

Schnelle Programme sind bei Geschirrspülern von V-ZUG selbstverständlich. Die Alltags-, Kurz- und Intensiv-Programme gehören zu den schnellsten im Schweizer Markt.



Programm für leicht verschmutztes Apéro-Geschirr

Das Alltag-Kurz-Programm der Adora S für leicht verschmutztes Apéro-Geschirr reinigt in nur 29 Minuten strahlend sauber.



All-in-1-Option für alle Programme

Ideal zur Verwendung von All-in-1-Tabs. Dank der All-in-1-Option bei allen Modellen passt sich der Spülgang dem von Ihnen verwendeten Spülmittel an. Ihr Geschirr wird unabhängig vom verwendeten Produkt fleckenfrei sauber.



Unerhört leise

Dank dem äusserst leisen Spülsystem und der Mehrkomponenten-Schalldämmung läuft der Geschirrspüler von V-ZUG nur noch mit bis zu 41 dB(A).



Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbole.

Körbe mit viel Platz und Komfort

Bei Ihrer Adora werden Sie nicht nur den grossen Spülraum, sondern auch die unzähligen Einteilungsmöglichkeiten für Körbe, Einsätze und Aufsätze schätzen.



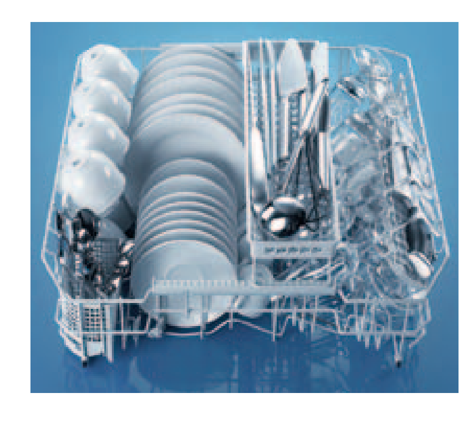
Grosszügig bemessen

Der Geschirrspüler mit einer Breite von 55 cm bietet Platz für ca. 140 Geschirr-, Besteckteile und Gläser. Das entspricht 12 Norm-Mass-Gedecken. Beim Geschirrspüler mit einer Breite von 60 cm wurde der Spülraum vergrössert. Die neuen Euro-Spüler von V-ZUG fassen bis zu 150 Geschirr-, Besteckteile und Gläser. Das entspricht sogar 13 Gedecken.



Mehrfach-Höhenverstellung

Auch beladen lässt sich der Oberkorb mit nur einem Handgriff in sieben verschiedene Positionen bringen. Dadurch können unten zum Beispiel grosse Teller und oben hohe Gläser platziert werden.



Vario-Besteckauflage

Besteckteile wie Schöpflöffel, Holzkellen, Schwingbesen, Bratschaufeln oder lange Fleischmesser finden in der Vario-Besteckauflage Platz. Es können bis zu 14 Besteckteile gleichzeitig verstaut werden.



Zusätzlicher Platz dank Gläserreihe

Dank der Gläserreihe entsteht im oberen Korb Platz für bis zu sechs zusätzliche Gläser. Die beweglichen Halter sorgen für einen sicheren Stand von hohen Trinkgläsern.



Der ideale Oberkorb für Trinkgefässe

Die Multifunktions-Tablare eignen sich genauso gut für Tassen wie für Wasser- oder Weingläser. Die klappbaren Nadelreihen und die beweglichen Halter lassen sich perfekt anpassen.

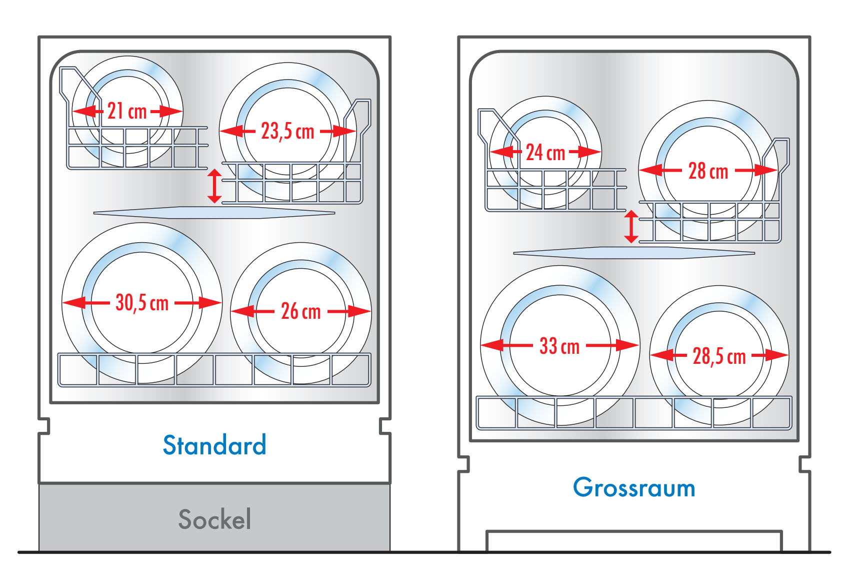


Bis zu 30 % mehr Platz im Oberkorb

Bis zu 26 Gläser und 10 Kaffeetassen haben im oberen Korb Platz. Kleineres Geschirr wie Untertassen, Schalen usw. kann ebenfalls ganz problemlos untergebracht werden.

Die Grossraum-Geschirrspüler sind wahre Platzwunder

Diese Jumbos unter den Geschirrspülern weisen 6,5 cm mehr Bottichhöhe auf. Im Unterkorb haben Teller mit einem Durchmesser von bis zu 33 cm Platz und im Oberkorb Gläser von bis zu 27,5 cm Höhe.



Gerätemasse Standard / Grossraum

	Höhe	Breite	Tiefe
Unterbau			
Standard	756	546	572
Grossraum	845–961	546	572
Hocheinbau			
Standard	756	546	572
Grossraum	821	546	572



Unterkorb mit MultiFlex-Zone

Eine Klappautomatik sorgt dafür, dass die vier Nadelreihen mit einem einfachen Handgriff abgeklappt werden können. Sie bilden eine grosse Auflagefläche, die sich besonders gut für grosse Platten, Pfannen, Schüsseln, Steamer-Zubehör oder auch Tassen und Gläser eignet.



Easy-Nadelverlängerungen

Ob im Oberkorb oder im Unterkorb, dank den Easy-Nadelverlängerungen bekommen sehr hohe Trinkgläser, Babyflaschen, Sporttrinkflaschen oder Vasen einen sicheren Halt.



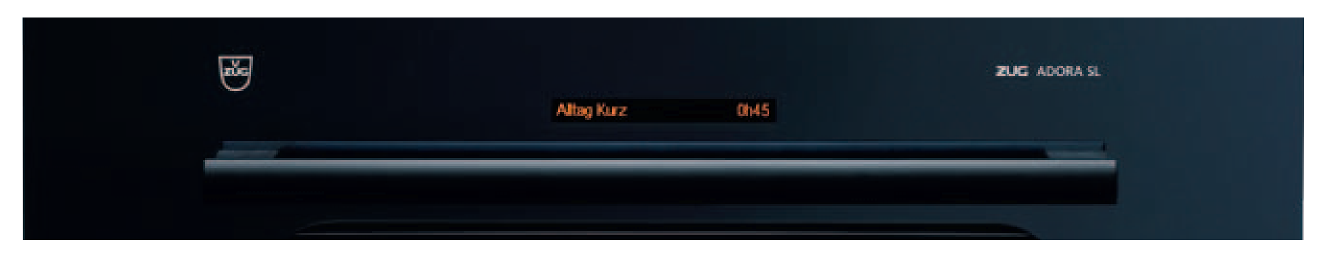
Zusätzliche Tassenauflage als Zubehör

Wie geschaffen fürs Kaffeekränzchen oder die Kaffee-Ecke im Büro. Die Tassenauflage für den Unterkorb bietet bis zu 18 Tassen Platz.

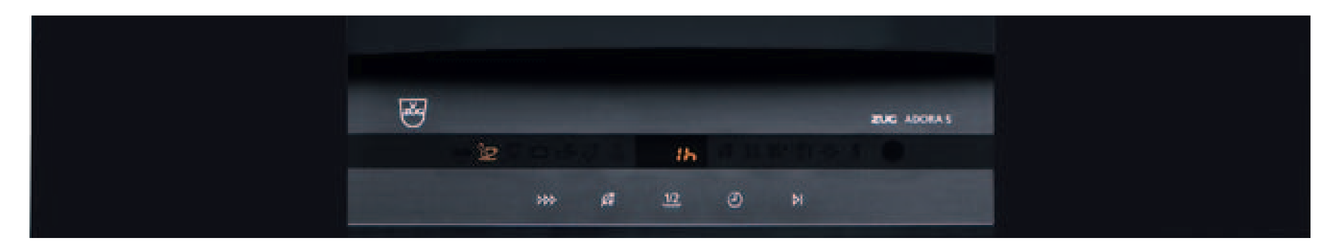
Eleganz, die Ihre Küche aufwertet

Die Adora verbindet Funktionalität mit hochwertiger Ästhetik. Geschirrspüler von V-ZUG sind passend zu Ihrer Küche in den Designs Nero, Weiss, ChromeClass oder mit einer Spiegelglas-Blende erhältlich.

Blenden, Geschirrspüler Adora Standard und Grossraum integriert



Spiegelglas



Nero



Weiss



ChromeClass



Edelstahl-Fronten mit TouchClean

Fingerabdrücke auf den Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.



Griffloser Einbau

Moderne Küchen sind oft ganz ohne Griffe gestaltet. Die Geschirrspüler von V-ZUG sind so konstruiert, dass ein griffloser Einbau möglich ist.

Perfekte Integration in die Küche

Die Nachfrage nach Möbelfronten aus hochwertigen, schwereren Materialen steigt. Die Adora-Geschirrspüler können für diese Einbausituation ab Werk mit verstärkten Türfedern ausgerüstet werden.

Einfacher Einbau

Die Geschirrspüler mit Breite 55 cm und 60 cm sind ab Werk mit einem Gleitblech lieferbar. Das vereinfacht den Einbau in Küchen mit durchgehendem Sockel und spart Geld.



Perfekt geeignet für den Hocheinbau

Das patentierte 4-Punkt-Türscharnier bewirkt, dass die Tür des Geschirrspülers beim Öffnen leicht angehoben wird. So bleibt Platz zum Einschwenken und die Adora kann dadurch mit minimalen Spaltmassen eingebaut werden. Für eine einfache Montage können Grossraum-Geschirrspüler ab Werk mit einem speziellen Gleitblech für den Hocheinbau bestellt werden.



FunctionLight

Eine seitlich an der Tür angebrachte LED-Anzeige informiert Sie bei vollintegrierten Modellen über den Programmstand.

Produktevergleich Geschirrspüler

	Adora SL	Adora S	Adora N	Adorina 45S	Adorina 45	Adorina 60
Prospektseite	118–119	118–120	118–120	121	121	121
Ausführungen						
Version Grossraum	✓	✓	✓			
Vollintegrierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integrierbar / dekorierbar	✓	✓	✓			
Designintegriert / dekorierbar	✓	✓	✓			
Spiegelglas mit Designgriff Nero	✓	✓	✓			
Spiegelglas mit Designgriff ChromeClass	✓	✓	✓			
Spiegelglas mit Stangengriff	✓	✓	✓			
ChromeClass		✓	✓			
Nero / Weiss		✓	✓			
Exklusivitäten von V-ZUG						
19-Minuten-Programm	✓					
Intelligente Vierfachsensorik	✓					
Kalksensor	✓	✓				
SteamFinish	✓					
Alltag-Kurz-Programm	✓					
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung	✓	✓	✓			
Anwendungen						
Anzahl Massgedecke	12	12	12	10	9	12
Einfacher Hocheinbau	✓	✓	✓			
Anzahl Programme	9	8	5	6	6	4
Anzahl Zusatzprogramme	2	1	1	3	3	
All-in-1-Option	✓	✓	✓			
Hygiene-Programm	✓	✓				
Kindersicherung	✓	✓				
Bedienung / Pflege						
Startaufschub	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Klartextanzeige (15 Sprachen)	✓					
7-Segment-Anzeige		✓				
Gerätehöhe						
Standard mm	756	756	756	815–875	815–875	815–875
Grossraum mm	845–961	845–961	845–961			

Zubehör siehe Seite 120

Programmübersicht

Programm	Hauptprogramm	Zusatzprogramm	Anwendung	Typ	Temperatur in °C
Alltag Kurz	✓		Schnelles Programm für normal verschmutztes Alltagsgeschirr	Adora SL	60
Alltag	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz	Adora N	55
Normal	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz	Adorina 60	65
Automatik	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz. Laufende automatische Programmoptimierung reduziert Wasser- und Energieverbrauch auf ein Minimum	Adora SL Adora S	50–60
Auto	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz. Laufende automatische Programmoptimierung reduziert Wasser- und Energieverbrauch auf ein Minimum	Adorina 45/45S	50
Eco	✓		Sparsames Programm für normal verschmutztes Haushaltsgeschirr (Deklarationsprogramm)	Adora SL Adora S Adora N	50–62
Eco	✓		Gering verschmutztes Spülgut	Adorina 45/45S Adorina 60	50
Energiesparen		✓	Reduziert die Temperatur um 5 °C. Spart ca. 10 % Energie und schont die Gläser. Ideal für wenig verschmutztes Spülgut	Adora SL Adora S Adora N	
Fondue/Raclette	✓		Hoher Verschmutzungsgrad, insbesondere für angebrannten Schmutz (Fondue- und Raclettegeschirr, Gratinformen usw.)	Adora S Adora SL	65
Glas	✓		Schonprogramm für Gläser	Adora SL Adora S	45
Hygiene	✓		Gründliche Reinigung des Gerätes. Für Geschirr mit hohen Hygieneanforderungen wie Babyflaschen, Schneidebretter usw.	Adora SL Adora S	60–70
Intensiv	✓		Hoher Verschmutzungsgrad, vor allem für stärkehaltige Verschmutzungen (Kartoffelstock, Reisgerichte usw.)	Adora N Adora S Adora SL Adorina 45	65–70
Kurz	✓		Leicht verschmutztes Alltagsgeschirr (Apéro-, Kaffee- und Teegeschirr)	Adora S	50
Kurz/Glas	✓		Leicht verschmutztes Geschirr, Apéro- und Kaffeegeschirr. Schonprogramm für Gläser. Nicht für langsam auflösende Tabs geeignet	Adora N	45
Sanft	✓		Leicht verschmutztes, temperaturunempfindliches Geschirr, Kunststoffe und Gläser	Adorina 45	40–55
Sprint	✓		Sehr schnelles Programm für leicht verschmutztes Geschirr, z.B. Apéro- oder Kaffeegeschirr. Bei All-in-1-Einstellung verlängert sich das Programm um 10 Minuten. Nicht für langsam auflösende Tabs geeignet	Adora SL	55–60
Schnell	✓		Leicht verschmutztes Geschirr, Apéro- und Kaffeegeschirr. Nicht für Tabs geeignet.	Adorina 45/45S Adorina 60	35
Startaufschub		✓	Der Start kann in Schritten von 30 Minuten bis maximal 24 Stunden verzögert werden. Die letztmalig eingegebene Startaufschubdauer wird als Vorschlag angezeigt (Adora N: in Schritten von 60 Minuten bis maximal 9 Stunden)	Adora SL Adora S Adora N	
SteamFinish		✓	Es wird Dampf erzeugt, der sich am Geschirr niederschlägt und zu einem glänzenden Trocknungsergebnis führt. Die Programmdauer verlängert sich um 15 Minuten	Adora SL	
Teilbeladung		✓	Das Programm wird einer tieferen Beladung angepasst. Die Wassermenge wird deutlich reduziert, es werden zwischen 1 und 6 Liter Wasser gespart. Die Programmzeit verkürzt sich um bis zu 30 Minuten	Adora S Adora SL	
Vorspülen	✓		Verhindert ein Antrocknen von Schmutz, sofern ein Programm erst später gestartet wird	Adora N Adora S Adora SL Adorina 45 Adorina 60	Kalt

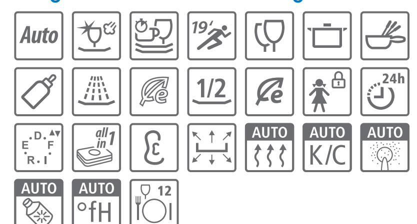


Adora 55 SLdi
Standard (GS 55 SLdi)
Grossraum (GS 55SL Gdi)

Standard	**3850.–**/ 3564.81
Grossraum	**3950.–**/ 3657.41
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign


- Designgriff Nero / Chrome
- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
7 Liter / 0,8 kWh / 41 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Vario-Besteckauflage
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

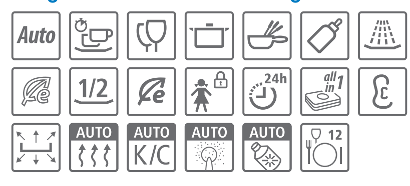


Adora 55 Sdi
Standard (GS 55 Sdi)
Grossraum (GS 55S Gdi)

Standard	**3140.–**/ 2907.41
Grossraum	**3240.–**/ 3000.–
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign


- Designgriff Nero / Chrome
- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
7 Liter / 0,8 kWh / 43 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

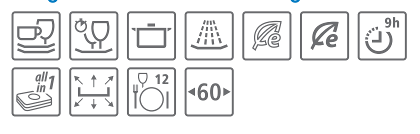


Adora 55 Ndi
Standard (GS 55 Ndi)
Grossraum (GS 55N Gdi)

Standard	**2790.–**/ 2583.33
Grossraum	**2890.–**/ 2675.93
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign


- Designgriff Nero / Chrome
- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
10 Liter / 1,03 kWh / 44 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - 2 abklappbare Gläserstützen
- Unterkorbausstattung
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

Zubehör siehe Seite 120

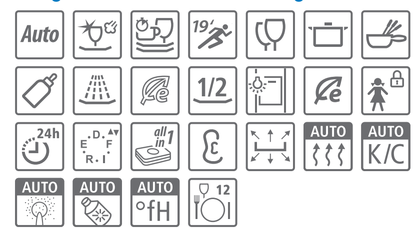


Adora 55 SL Vi
Standard (GS 55 SL Vi)
Grossraum (GS 55SL GVi)

Standard	**3640.–**/ 3370.37
Grossraum	**3740.–**/ 3462.96
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign
Vi

- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
7 Liter / 0,8 kWh / 41 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Vario-Besteckauflage
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

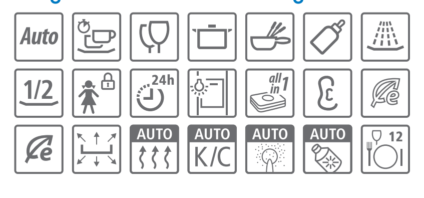


Adora 55 S Vi
Standard (GS 55 SVi)
Grossraum (GS 55S GVi)

Standard	**2930.–**/ 2712.96
Grossraum	**3030.–**/ 2805.56
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign
Vi

- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
7 Liter / 0,8 kWh / 42 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

Adora 55 N Vi
Standard (GS 55N Vi)
Grossraum (GS 55N GVi)

Standard	**2590.–**/ 2398.15
Grossraum	**2690.–**/ 2490.74
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign
Vi

- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
10 Liter / 1,03 kWh / 43 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - 2 abklappbare Gläserstützen
- Unterkorbausstattung
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

Zubehör siehe Seite 120



Adora 55 Si
Standard (GS 55Si)

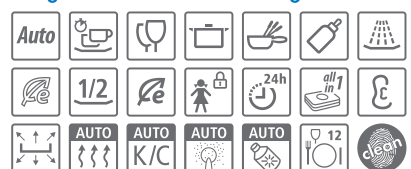
Nero / Weiss	**2930.–** / 2712.96
ChromeClass	**3170.–** / 2935.19

Grossraum (GS 55S Gi)

Nero / Weiss	**3030.–** / 2805.56
ChromeClass	**3270.–** / 3027.78
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign


- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
7 Liter / 0,8 kWh / 43 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz



Adora 55 Ni
Standard (GS 55Ni)

Nero / Weiss	**2590.–** / 2398.15
ChromeClass	**2840.–** / 2629.63

Grossraum (GS 55N Gi)

Nero / Weiss	**2690.–** / 2490.74
ChromeClass	**2940.–** / 2722.22
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign


- Gerätemasse Standard / Grossraum auf Seite 113

Programme und Ausstattung


Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch
10 Liter / 1,04 kWh / 44 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - 2 abklappbare Gläserstützen
- Unterkorbausstattung
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

Zubehör Adora-Geschirrspüler

Adora 55 SLdi / Sdi / Ndi

– Stangengriff ChromeClass	**200.–** / 185.19
– Dekorfront ChromeClass • Höhe: 632 mm	**210.–** / 194.44
Spiegelglas • Höhe: 632 mm	**250.–** / 231.48
– Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen)	**80.–** / 74.07
– Vario-Besteckauflage	**60.–** / 55.56

Adora 55 SL Vi / S Vi / N Vi

– Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen)	**80.–** / 74.07
– Vario-Besteckauflage	**60.–** / 55.56

Adora 55 Si / Ni

– Dekorfront Nero / Weiss • Höhe: 632 mm	**170.–** / 157.41
ChromeClass • Höhe: 632 mm	**210.–** / 194.44
– Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen)	**80.–** / 74.07
– Vario-Besteckauflage	**60.–** / 55.56



Adorina 45 SVi (GS 45 SVi)

Vollintegriert	**2700.–**/ 2500.–
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Vi

- Gerätemasse (H × B × T) 815 × 444 × 550 mm

Programme und Ausstattung













Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch

9 Liter / 0,75 kWh / 44 dB(A)





Zusatzausstattung

- Warmwasseranschluss möglich
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Dosierassistent für Tabs
- Besteckschublade
- Zusatzprogramme
  - Intensiv
  - VarioSpeed
  - Halbe Beladung
- Oberkorbausstattung
  - Höhenverstellbar
  - 1 Tassenauflage
- Unterkorbausstattung
  - 2 abklappbare Nadelreihen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz

Lieferbar ab April 2013



Adorina 45 Vi (GS 45 Vi)

Vollintegriert	**2410.–**/ 2231.48
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Vi

- Gerätemasse (H × B × T) 815 × 444 × 550 mm

Programme und Ausstattung










Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch

9 Liter / 0,78 kWh / 46 dB(A)

A+ Energieeffizienz A Trocknungswirkung

Zusatzausstattung

- Warmwasseranschluss möglich
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Dosierassistent für Tabs
- Oberkorbausstattung
  - Höhenverstellbar
  - 1 Tassenauflage
- Unterkorbausstattung
  - 2 abklappbare Nadelreihen
  - Grosser Besteckkorb

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz



Adorina 60 Vi (GS 60 Vi)

Vollintegriert	**2110.–**/ 1953.70
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Vi

- Gerätemasse (H × B × T) 810 × 596 × 550 mm

Spülprogramme und Ausstattung






Normal Schnell

Wasser- / Stromverbrauch / Geräusch

10 Liter / 1,02 kWh / 46 dB(A)





Zusatzausstattung

- Warmwasseranschluss möglich
- LED für Nachfüllanzeige Salz / Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - Höhenverstellbar
  - 2 Tassenauflagen
- Unterkorbausstattung
  - Grosser Besteckkorb

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz



Innovative Kältetechnik von V-ZUG – Erleben Sie Marktfrische

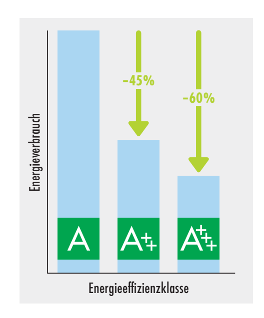
Die Kühlschränke von V-ZUG bieten ideale Lagerbedingungen für unterschiedlichste Lebensmittel. Wertvolle Inhaltsstoffe und die Qualität der Lebensmittel bleiben dabei bedeutend länger erhalten. Alle Modelle überzeugen mit ausgezeichneten Energiewerten, hohem Bedienkomfort sowie cleveren Innovationen.



Breites Sortiment und viele Raffinessen
Das umfassende Angebot beinhaltet zahlreiche Mehrzonengeräte, die mit ihrer erstklassigen Ausstattung einen hohen Komfort bezüglich Lagerdauer, Bedienung, Lichtverhältnissen, Türschliessung, Hygiene und Pflege bieten.



Ökologisches Denken wird immer wichtiger und wird bei V-ZUG grossgeschrieben. Dank wegweisenden Isolationskonzepten, effizienten Kompressorsystemen und modernster Elektronik zeichnen sich Kühlschränke von V-ZUG durch sehr tiefe Energieverbrauchswerte aus: Sie gehören zu den besten Energieeffizienzklassen, schonen Ressourcen und senken dabei auch die Betriebskosten.



Einsparpotenzial durch tiefe Betriebskosten
Die Ökobilanz nach Umweltbelastungspunkten zeigt, dass der Betrieb eines Kühl- oder Gefriergeräts 80–90 % der Umweltbelastung ausmacht. Deshalb ist es uns ein Anliegen, stromsparende Modelle herzustellen und damit zur Entlastung der Umwelt beizutragen. Die neuen Kühlschränke der Energieeffizienzklassen A++ und A+++ brauchen gegenüber solchen mit dem Label A bis zu 60 % weniger Energie. Ausserdem kann bei einer Nutzungsdauer von 15 Jahren durch die tiefen Betriebskosten deutlich gespart werden. Förderbeiträge von lokalen Energieversorgern für besonders sparsame Kühl- und Gefriergeräte schaffen einen weiteren Anreiz.



NoFrost-Technologie – Nie mehr abtauen!
Das Umluftkältesystem NoFrost verhindert eine Reifbildung am Gefriergut und eine Vereisung des Gefrierraumes – das manuelle Abtauen entfällt.

Noch besser gelagert in Mehrzonengeräten





Bereits beim Kauf von Frischprodukten auf Qualität achten

Wer schon beim Einkaufen von frischen Nahrungsmitteln sorgfältig auswählt, legt idealerweise auch Wert auf die richtige Lagerung. Die Lagerdauer ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Im Wesentlichen sollte auf folgende Punkte ein besonderes Augenmerk gelegt werden:

- Ausgangsfrische
- Art der Verpackung
- Lagertemperatur
- Lagerfeuchte

Mehrzonengeräte schaffen Abhilfe

Mehrzonengeräte verfügen neben der klassischen Kühlzone und dem Gefrierfach über ein zusätzliches Kaltlagerfach und/oder Kellerfach. Mit den zusätzlichen Temperaturzonen können Lebensmittel noch fachgerechter gelagert werden und bleiben länger frisch.

In den Kaltlagerfächern bleiben Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch

Bei Temperaturen um 0 °C und der idealen Luftfeuchtigkeit behält das Kühlgut seine gesunden Nährstoffe und Vitamine, das delikate Aroma und das appetitliche Aussehen bis zu dreimal so lange wie in der klassischen Kühlzone. Neben der längeren Haltbarkeit bedeutet das für Sie mehr Genuss und mehr Qualität. Dies wirkt sich in mehreren Punkten positiv auf das Haushaltsbudget aus. Auf den täglichen Einkauf von Frischprodukten kann getrost auch mal verzichtet werden.



FreshControl-Zone

Die FreshControl-Zone basiert auf professioneller Kühltechnik mit genauer Temperaturkontrolle bei ca. 0,5 °C und erfüllt höchste Ansprüche. Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren bleiben bei geringer Luftfeuchtigkeit bedeutend länger frisch. Bei Gemüse, Salat, Kräutern und Obst ist es genau umgekehrt, sie bleiben bei hoher Luftfeuchtigkeit länger frisch. Bei Geräten mit stufenloser Regulierung der Luftfeuchtigkeit können alle Schubladen ganz nach Bedarf trocken oder feucht eingestellt werden.



FreshBox

Die FreshBox schafft mit Temperaturen um den Gefrierpunkt und geringer Luftfeuchtigkeit optimale Bedingungen für die Lagerung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren.



Das Kellerfach: Ideal für Kälteempfindliches und Getränke

Das Kellerfach eignet sich mit der milden Temperatur von 8 bis 12 °C bestens für die Lagerung von kälteempfindlichen Lebensmitteln wie Kartoffeln oder exotischen Früchten. Getränke werden auf angenehme Trinktemperatur gekühlt. Besonders praktisch ist der auf Schienen geführte Flaschenauszug. Er enthält einen herausnehmbaren Getränkekorb, der Platz für sechs Flaschen bietet.

Bedienkomfort und perfekte Ausleuchtung



Komfort und Präzision dank raffinierter Elektronik und Touch-Control-Bedienung

Berührungsfelder mit getrennten Temperaturanzeigen für den Kühl- und Gefrierteil ermöglichen eine einfache und übersichtliche Bedienung. Die gewünschten Temperaturen lassen sich aufs Grad genau einstellen, Zusatzfunktionen nach Bedarf aktivieren und deaktivieren.

- **Funktion Schnellkühlen/Schnellgefrieren**
  Frisch eingelagerte Lebensmittel lassen sich im Kühl- bzw. Gefrierteil schnell und schonend herunterkühlen.

- **Ferienfunktion**
  Bei Geräten mit getrennter Temperaturregelung kann mit der Ferienfunktion der Kühlteil deaktiviert werden. Dies empfiehlt sich bei längerer Abwesenheit und spart nochmals Energie. Der Gefrierteil bleibt unabhängig davon in Betrieb.

- **Sabbat-Modus**
  Vermeintlicher Tiefschlaf des Kühlschranks, die LED-Beleuchtung und Anzeigefelder werden für 28 Stunden deaktiviert.



Smart-Tablar-System: Die clevere Fixierung braucht keine Auflagen

Mit dem Smart-Tablar-System sind die Höhenverstellung der Tablare sowie das Herausnehmen und Einsetzen zur Reinigung bequem und schnell möglich. Die Tablare werden einfach mittels Riegeln in die Seitenwände eingeklickt. Das System sorgt für sicheren Halt und erlaubt zudem die volle Nutzung der Tablarbreite.



Auch Grosses findet spielend Platz

Die bruchsicheren Glastablare sind vielfältig höhenverstellbar, sodass sich in Ihrem Kühlschrank auch grössere Dinge unterbringen lassen. Mit den Kurztablaren oder den teilbaren Tablaren lässt sich Raum für besonders hohe Behälter schaffen.



Beste Lichtverteilung dank LED-Lichtstrahlern

Das neue Ausleuchtungskonzept mit hochwertigen, seitlich vollintegrierten LED-Lichtstrahlern bringt auch bei voller Beladung optimale Lichtverteilung in den Kühlschrank.



SoftClose – Sanftes und sicheres Schliessen der Tür

Die neue Türschliessdämpfung sorgt für noch mehr Komfort. Denn egal wie schwungvoll Sie die Tür schliessen, die Bewegung wird abgebremst und die Tür sanft und leise zugezogen. Vollintegrierte Modelle sind mit dieser Funktion ausgerüstet.

Praktisches Wissen und ein Plus an Hygiene

Beladungshilfe – Richtig lagern im Mehrzonengerät

Durch die richtige Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank bleiben die Inhaltsstoffe und die Qualität der Lebensmittel deutlich länger und besser erhalten.

DynamicAirflow – Kaltluft zirkuliert

Die dynamische Umluftkühlung sorgt für eine gleichmässige Zirkulation und Verteilung der Kaltluft sowie für stabile Temperaturen auf den einzelnen Ebenen. Neben der höheren Flexibilität bei der Platzierung der Lebensmittel im Kühlschrank profitieren Sie von kürzeren Abkühlzeiten.

Hygiene PLUS

Neues Hygienezeitalter

Dank dem neuartigen Kunststoff, welcher Zusätze auf Basis von Silberionen enthält, profitieren Sie von einer verbesserten Hygiene im Kühlschrank. Ein Wachstum oder die Verbreitung von schädlichen Mikroorganismen auf der Oberfläche der Innenwände und der Kühlschranktür wird stark vermindert. Modelle von V-ZUG mit HygienePlus bieten diesen zusätzlichen Vorteil.

Zone	Lebensmittel
 Gefrierfach -18 bis -24 °C	Glace, Fleisch, (Halb-)Fertigprodukte, geeignetes Gemüse, Früchte, Brot
Klassische Kühlzone ca. 4 bis 8 °C	Milde Temperaturen oben Käse (verzehrbereit), Konfitüre, Kuchen
	Ausgeglichene Temperaturen Mitte Milch und Milchprodukte, vorbereitete oder fertig zubereitete Speisen
	Kalte Temperaturen unten Wurstwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch, Schalen-/Krustentiere, Käse (lagern), Auftauen von Gefrorenem
	Gemüseschublade, milde Temperaturen Gemüse, Blattsalate, Beeren, Obst, Melonen
Kaltlagerfach >0 bis 3 °C	Zone feucht Blattsalate, Kräuter, Gemüse, Beeren, Obst Zone trocken Wurstwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch, Schalen-/Krustentiere
Kellerfach ca. 8 bis 12 °C	Getränke, kälteempfindliche Lebensmittel wie Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Peperoni, Auberginen, Melonen, Kürbisse, Bohnen und Südfrüchte wie Zitronen, Orangen usw.



Lebensmittel	Zone
Milde Temperaturen Eier, Butter, Käse (verzehrbereit), Saucen, kälteempfindliche Zitrusfrüchte	Tür-Etageren ca. 6 bis 10 °C
Ausgeglichene Temperaturen Milch, Fruchtsäfte, Konfitüre, Tuben, Dosen, Ketchup	
Getränke	

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- Auch in Sachen Nutzinhalt nimmt V-ZUG einen Spitzenplatz ein.
- Das flexible Innenraumkonzept sorgt für individuelle Gestaltungsfreiheit.
- Förderung des Produktionsstandorts Schweiz – viele Kühlschränke von V-ZUG werden in der Schweiz entwickelt und gefertigt.

Produktevergleich Kühlschränke

		Cooltronic	Noblesse	Prestige NF	Prestige	Magnum eco	Magnum	Classic	Futura	Royal	De Luxe	Optima 3	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Perfect V	Ideal	Komfort	Winecooler SL
Prospektseite		**128**	**128**	**128**	**129**	**129**	**129**	**130**	**130**	**130**	**131**	**131**	**131**	**132**	**132**	**132**	**133**	**133**	**135**
Ausführungen																			
Einbauhöhe	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	127,0	88,9	76,2	88,9
1-türig						✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-türig		✓	✓	✓	✓			✓	✓										
Vollintegrierbar		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
Dekorierbar					Nero / Weiss			Weiss	Nero / Weiss		Nero / Weiss				Nero / Weiss		Nero / Weiss	Nero / Weiss	
Spiegelglas																			✓
Nutzinhalt total	l	262	312	295	303	296	296	291	252	256	281	255	260	224	224	224	154	125	149
Gefrierteil	l	48	68	63	71	32	32	76	71	24	24	20	20	23	23	23	16	16	
Energieeffizienzklasse		A++	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A
Exklusivitäten von V-ZUG																			
FreshControl-Zone		✓								✓									
FreshBox												✓							
Kellerfach			✓							✓	✓								
NoFrost				✓															
Anwendungen																			
LED-Lichtstrahler		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Teilbare Tablare oder Kurztablare		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Flaschenauszug			✓							✓	✓								
Bedienung / Pflege																			
Digitalanzeige		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Getrennte Temperaturregelung		✓	✓	✓	✓														✓
Schnellkühlen und / oder Schnellgefrieren		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sabbat-Modus						✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓			
SoftClose		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
HygienePlus		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓





Cooltronic (KC)

Vollintegrierbar **3990.–**/ 3694.44
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)







- 0,24 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 262 Liter
- Kühlteil: 214 Liter, davon FreshControl-Zone: 39 Liter
- Gefrierteil: 48 Liter
- Getrennte Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 5 LED-Lichtstrahler
- 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Obst- und Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

FreshControl-Zone

- 2 Schubladen mit stufenloser Regulierung der Luftfeuchtigkeit

Ausstattung Gefrierteil

- 1 LED-Lichtstrahler
- 2 Schubladen
- 1 Schiebefach für Eiswürfel und 2 Kälteakkus



Noblesse (KN)

Vollintegrierbar **3820.–**/ 3537.04
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)



- 0,19 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 312 Liter
- Kühlteil: 244 Liter
- Gefrierteil: 68 Liter
- Getrennte Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 5 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Kellerfach

- Flaschenauszug mit herausnehmbarem Getränkekorb

Ausstattung Gefrierteil

- 2 LED-Lichtstrahler
- 2 Gitterroste
- 1 Eiswürfelschale
- 2 Tür-Innenfächer



Prestige NF (KPRNF)

Vollintegrierbar **3560.–**/ 3296.30
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)



- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 295 Liter
- Kühlteil: 232 Liter
- Gefrierteil: 63 Liter
- Getrennte Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Schiebefach für Eiswürfel

Lieferbar ab April 2013



Prestige (KPR)

Vollintegrierbar oder dekorierbar	**3260.–**/ 3018.52
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation

Vi N W

- 1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)



- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 303 Liter
- Kühlteil: 232 Liter
- Gefrierteil: 71 Liter
- Getrennte Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Schiebefach für Eiswürfel

* Nur Version vollintegriert.



Magnum eco (KM eco)

Vollintegrierbar	**3470.–**/ 3212.96
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation

Vi

- 1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)



- 0,14 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 296 Liter
- Kühlteil: 264 Liter
- Gefrierteil: 32 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- DynamicAirflow
- 5 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Flaschenrack	**70.–**/ 64.81

Lieferbar ab April 2013



Magnum (KM)

Vollintegrierbar	**3120.–**/ 2888.89
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation

Vi

- 1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)



- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 296 Liter
- Kühlteil: 264 Liter
- Gefrierteil: 32 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- DynamicAirflow
- 5 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Flaschenrack	**70.–**/ 64.81



Classic (KCL)

Vollintegrierbar oder dekorierbar — **3130.–**/ 2898.15
vRG — **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1649 × 548 × 570 mm (H × B × T)

  * 



- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 291 Liter
- Kühlteil: 215 Liter
- Gefrierteil: 76 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Schiebefach für Eiswürfel

Zubehör

- Lüftungsgitter Nero / Weiss — **110.–**/ 101.85

* Nur Version vollintegriert.



Futura (KF)

Vollintegrierbar oder dekorierbar — **3080.–**/ 2851.85
vRG — **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)

  * 

- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 252 Liter
- Kühlteil: 181 Liter
- Gefrierteil: 71 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Schiebefach für Eiswürfel

Zubehör

- Lüftungsgitter Nero / Weiss — **110.–**/ 101.85

* Nur Version vollintegriert.

Royal (KR)

Vollintegrierbar — **3330.–**/ 3083.33
vRG — **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)

- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 256 Liter
- Kühlteil: 232 Liter, davon FreshControl-Zone: 24 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 2 Smart-Glastablare höhenverstellbar
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

FreshControl-Zone

- 1 Schublade mit stufenloser Regulierung der Luftfeuchtigkeit

Kellerfach

- Flaschenauszug mit herausnehmbarem Getränkekorb

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale







De Luxe (KL)

Vollintegrierbar oder
dekorierbar **2980.–**/ 2759.26
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation

Vi N W

- 1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)



- 0,20 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 281 Liter
- Kühlteil: 257 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 5 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Kellerfach

- Flaschenauszug mit herausnehmbarem Getränkekorb

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Lüftungsgitter Nero / Weiss **110.–**/ 101.85

* Nur Version vollintegriert.

Optima 3 (KO3)

Vollintegrierbar
inkl. Bausatz **3460.–**/ 3203.70
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation

Vi

- 1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)







- 0,22 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 255 Liter
- Kühlteil: 235 Liter, davon FreshBox: 18 Liter
- Gefrierteil: 20 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 3 höhenverstellbare Glastablare, davon 1 teilbar
- 1 schräges höhenverstellbares Flaschenrack
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

FreshBox

- 1 ausziehbares, herausnehmbares Fach zur Lagerung von Fleisch und Fisch

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Optima 2 (KO2)

Vollintegrierbar **2990.–**/ 2768.52
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation

Vi

- 1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)



- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 260 Liter
- Kühlteil: 240 Liter
- Gefrierteil: 20 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 6 Glastablare, davon 5 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Flaschenrack **70.–**/ 64.81



Perfect eco (KP eco)

Vollintegrierbar **2550.–**/ 2361.11
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1268 × 547 × 572 mm (H × B × T)



- 0,16 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 224 Liter
- Kühlteil: 201 Liter
- Gefrierteil: 23 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 geräumige Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Lüftungsgitter Nero / Weiss **110.–**/ 101.85
- Flaschenrack **70.–**/ 64.81

Perfect (KP)

Vollintegrierbar oder dekorierbar **2240.–**/ 2074.07
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1268 × 547 × 572 mm (H × B × T)



- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 224 Liter
- Kühlteil: 201 Liter
- Gefrierteil: 23 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 4 LED-Lichtstrahler
- 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 geräumige Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Lüftungsgitter Nero / Weiss **110.–**/ 101.85
- Flaschenrack **70.–**/ 64.81



Perfect V* (KPV)

Ohne Dekorrahmen, nicht dekorierbar **2450.–**/ 2268.52
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- 1268 × 547 × 572 mm (H × B × T)



- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 224 Liter
- Kühlteil: 201 Liter
- Gefrierteil: 23 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- Standardbeleuchtung
- 5 Glastablare, davon 4 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 geräumige Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier
- 1 Ventilator für Rundumbelüftung

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

* Mit Rundumbelüftung, inklusive Lüftungsgitter, ideal für den Ersatzmarkt!







Ideal (KI)

Vollintegrierbar oder
dekorierbar **1850.–**/ 1712.96
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation



Vi N W

- 887 × 548 × 575 mm (H × B × T)



- 0,28 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 154 Liter
- Kühlteil: 138 Liter
- Gefrierteil: 16 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 2 LED-Lichtstrahler
- 3 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier
- 1 Ventilator für Rundumbelüftung (dekorierbar)

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Lüftungsgitter
  Nero / Weiss **110.–**/ 101.85

Komfort (KK)

Dekorierbar **1690.–**/ 1564.81
vRG **30.–**/ 27.78

Geräteinformation

N W

- 760 × 548 × 575 mm (H × B × T)



- 0,32 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 125 Liter
- Kühlteil: 109 Liter
- Gefrierteil: 16 Liter
- Temperaturregelung mit Digitalanzeige

Ausstattung Kühlteil

- 2 LED-Lichtstrahler
- 2 Smart-Glastablare, davon 1 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 3 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 Eierablage für 6 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale

SIBIR Oldtimer OT 272

Freistehend

In 11 trendigen Farben, z. B.:



Lifestyle-Kühlschränke mit Retrocharme

Die neue Oldtimer-Kollektion ist da! Die Hightech-Klassiker mit Retrocharme sind jetzt in noch mehr Farben erhältlich und entsprechen alle der Energieeffizienzklasse A++.

Die Türgriffe und die bombierten Gerätefronten im einzigartigen Retrodesign lassen den Stil der 50er-Jahre in Verbindung mit modernster Technologie wieder neu aufleben. Perfekt für Individualisten, perfekt für das Besondere, perfekt für jeden Lebensstil.



Exklusivbezug über die **SIBIR-**Group AG, eine Tochtergesellschaft der V-ZUG AG:

Tel. 044 755 73 00
Fax 044 755 73 01
info@sibirgroup.ch
sibirgroup.ch



Ein echter Weinfreund

Im Winecooler SL von V-ZUG, dem ersten Einbauweinkühler mit zwei höhenverstellbaren Klimazonen, bleiben Ihre Weine Ihren Gästen nicht verborgen.

Die richtige Temperatur macht den Unterschied

Wie viel Genuss ein Wein bereitet, hängt in erster Linie von seiner Qualität ab. Jedoch nicht nur: Auch die Wahl des Glases und vor allem die richtige Ausschanktemperatur spielen eine entscheidende Rolle.

Champagner, Sekt und Schaumweine	5–7 °C
Trockene Weissweine	8–10 °C
Liebliche Rosé- und Weissweine	10–13 °C
Leichte Rotweine	14–16 °C
Kräftige Rotweine	17–18 °C

Perfektes Klima für den Wein

Dank automatischer Luftfeuchtigkeitsregulierung findet der Wein ideale Lagerbedingungen. Zudem wird ein Austrocknen des Korkens verhindert.

Maximale Flexibilität mit zwei Klimazonen

Die beiden höhenverstellbaren Klimazonen für Weiss- und Rotwein lassen sich unabhängig voneinander aufs Grad genau auf die ideale Temperatur einstellen. Das Spektrum umfasst 5 bis 18 °C.

Edler Wein in edler Umgebung – Dank 100 %iger Integration

Der Winecooler SL erstrahlt in der harmonischen, exklusiven Designstruktur des neuen FutureLine-Designs von V-ZUG. Dank der Spiegelglasfront lässt er sich perfekt und dezent in die Küche integrieren. Die hochwertige und strahlenundurchlässige Glastür schützt den Wein zudem vor unerwünschten UV-Strahlen aus dem Sonnenlicht.

LED-Lichtquellen sorgen für eine optimale Lichtverteilung

Der Innenraum wird mit vier modernen und seitlich vollintegrierten LED-Lichtquellen gleichmässig hell ausgeleuchtet. Das Kaltlicht lässt das Kühlklima unverändert und kann bei Bedarf auch bei geschlossener Tür fix eingeschaltet werden. So bleiben Ihre edlen Weine immer im Blickfeld Ihrer Gäste.



SoftClose – Sanftes und sicheres Schliessen der Tür

Die neue Türschliessdämpfung sorgt für noch mehr Komfort. Denn egal wie schwungvoll Sie die Tür schliessen, die Bewegung wird abgebremst und die Tür sanft und leise zugezogen.



Winecooler SL (KW SL)

Spiegelglas	**3990.–** / 3694.44
vRG	**30.–** / 27.78

Frontdesign



- Designgriff Nero
- 883 × 547 × 566 mm (H × B × T)





Geräteinformation

- Energieverbrauch bei 12 °C Innentemperatur: 0,27 kWh / 24 h
- Nutzinhalt: 149 Liter

Ausstattung

- 2 Temperaturzonen individuell einstellbar
- Einstellbereich pro Zone 5 bis 18 °C
- 2 Digitalanzeigen für die voneinander unabhängigen Zonen
- Zwischenboden für Weiss- / Rotwein höhenverstellbar
- Supercool-Funktion für die schnelle Kühlung in der Weissweinzone
- Auflagegitter verchromt mit Designprofil von V-ZUG
- 4 hochwertige LED-Lichtquellen
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Fassungsvermögen: mind. 36 Flaschen à 0,75 Liter

Optionen

ChromeClass – Designgriff	**90.–** / 83.33
ChromeClass – Stangengriff	**110.–** / 101.85



Viel Platz für den ganz grossen Komfort

Unser FoodCenter bietet ein Höchstmass an Platz, Komfort, Funktionalität und natürlich auch Energieeffizienz. Ein wahres Highlight für Ihre Küche.



Einfache Bedienung dank TouchControl

Am Gerät selbst haben Sie die volle Kontrolle: Erleben Sie Zwei-Zonen-Temperatur und Schnellkühlen oder -gefrieren auf Knopfdruck.

Erfrischend anders – Der Eiswürfel- und Wasserspender

Ob frisch gekühltes Trinkwasser oder einen Fruchtsaft mit Eiswürfeln oder Eissplittern – gönnen Sie sich etwas Erfrischendes. Das mühsame Wasserschleppen entfällt. Alles, was für den Betrieb des Wasserspenders benötigt wird, ist ein direkter Anschluss an die Trinkwasserleitung.





Tiefstwerte beim Energieverbrauch

Das FoodCenter von V-ZUG brilliert in der Energieeffizienzklasse A++.



TouchClean-Veredelung auf den Fronten

Lästige sichtbare Fingerabdrücke auf den Edelstahl-Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.

Grosser und heller Innenraum

Bei der besonders hellen Innenraumbeleuchtung bleibt im Gerät trotz immensen Platzverhältnissen nichts verborgen.

Volledelstahl – Türen und Gehäuse in Edelstahl

Das neue FoodCenter Polaris S ist mit massivem Edelstahl verkleidet, verfügt über eine schick glänzende Oberfläche und ist ein echter Blickfang, sowohl in der Küche wie auch im Wohnraum.

Raffinessen und Extras

Teleskopvollauszüge – Direkter Zugang bis in die letzte Ecke

Praktische Teleskopvollauszüge für alle Schubladen im Kühl- und Gefrierteil erleichtern die Einsicht sowie das Einlegen oder Entnehmen von Kühlgut. Nichts bleibt mehr unzugänglich.

Luftfeuchtigkeit regulierbar

Durch das Regulieren der Luftfeuchtigkeit lassen sich im Gemüsefach ideale Bedingungen für Gemüse und Obst schaffen, und ihre Haltbarkeit verlängert sich.





Flaschenrack – Wein- oder Getränkeflaschen horizontal lagern

Zum Lieferumfang gehört ein Flaschenrack, welches 4 Flaschen fasst und platzsparend untergebracht ist.

DynamicAirflow – Kaltluft zirkuliert

Die dynamische Umluftkühlung sorgt für eine gleichmässige Zirkulation und Verteilung der Kaltluft sowie stabile Temperaturen auf den einzelnen Ebenen. Neben der höheren Flexibilität bei der Platzierung der Lebensmittel im Kühlschrank profitieren Sie von kürzeren Abkühlzeiten.

Aktivkohlefilter absorbiert unangenehme Gerüche

Die Kaltluft wird durch einen wabenförmigen Aktivkohlefilter geleitet, welcher unangenehme Gerüche, zum Beispiel von Käse oder Fisch, absorbiert und neutralisiert.



NoFrost-Technologie – Nie mehr abtauen!

Das Umluftkältesystem NoFrost verhindert eine Reifbildung am Gefriergut und eine Vereisung des Gefrierraumes – das manuelle Abtauen entfällt.



Neues Hygienezeitalter

Dank dem neuartigen Kunststoff, welcher Zusätze auf Basis von Silberionen enthält, profitieren Sie von einer verbesserten Hygiene im Kühlschrank. Wachstum oder Verbreitung von schädlichen Mikroorganismen auf der Oberfläche der Innenwände und der Kühlschranktür wird stark vermindert.





Polaris S (FCPS)

Volledelstahl	**5990.–**/ 5546.30
vRG	**50.–**/ 46.30

Geräteinformation



- 1760 × 910 × 761 mm (H × B × T)






- 0,18 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 562 Liter
- Kühlteil: 385 Liter
- Gefrierteil: 177 Liter

Bauform
- Freistehend oder Einbau
- Flache Tür

Bedienpanel
- Getrennte Temperaturregelung mit Digitalanzeige
- TouchControl-Bedienung
- Eiswürfel- und Wasserdispenser

Zubehör
- Aqua-Stop **120.–**/ 111.11

Ausstattung Gefrierteil
- Helle Innenraumbeleuchtung
- Vollautomatische Abtauung NoFrost
- 3 Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 2 Gefriergutschalen
- 4 Tür-Etagen
- 2 Kälteakkus

Ausstattung Kühlteil
- Helle Innenraumbeleuchtung
- DynamicAirflow-System
- Aktivkohlefilter
- 4 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar, 1 ausziehbare Abstellfläche
- 1 Flaschenrack
- 1 Schublade mit Feuchtigkeitsregulierung
- 1 grossräumige Gemüseschublade
- 1 Snack-Fach
- 5 Tür-Etagen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

› Weitere Informationen zum Sortiment finden Sie auf **vzug.ch**

Steamer / Elektrobacköfen und Elektroherde



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG												
Bauform		Steamer				Backöfen								
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung		Combi-Steam SL CST SL	Steam S ST S	Combair-Steam S CS S	Combair-Steam N CS N	Microbraun SL BM SL DV	Microbraun SL BM SL	Combair SLP BC SLP DV	Combair SLP BC SLP	Combair SL BC SL DV	Combair SL BC SL	Combair SEP BC SEP DV	Combair SEP BC SEP	Combair SE BC SE DV
Abbildung auf Seite		25	25	26	26	35	35	35	35	36	36	36	36	37
Verbrauchsdaten														
Energieeffizienzklasse für Beheizungsart[1]		Heissluft	–	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft
Energieverbrauch	A (niedrig) bis G (hoch)	A	–	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Energieverbrauch/Gardauer konv.	kWh/min	–	–	0,80/43	0,80/43	1,10/51	0,97/47	1,07/51	0,98/50	1,00/51	0,95/49	1,42/57	1,20/57	0,95/49
Energieverbrauch/Gardauer UL/HL	kWh/min	0,45/35	–	0,69/38	0,69/38	0,86/43	0,76/43	0,81/44	0,69/44	0,79/44	0,69/44	0,92/52	0,79/51	0,80/45
Energieverbrauch/Dauer Vorheizen konv. (200 °C)	kWh/min	–	–	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,32/6,0[5]	0,32/6,0[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]
Energieverbrauch/Dauer Vorheizen UL/HL (175 °C)	kWh/min	0,15/4,5	–	0,28/5,5[5]	0,28/5,5[5]	0,27/5,0[5]	0,27/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung	kWh							3,8	3,1			4,1	3,4	
Gebrauchseigenschaften[2]														
Max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze/HL, UL	°C	–/230	–	230/230	230/230	280/250	280/250	300/280	300/280	280/250	280/250	300/280	300/280	280/250
Temperatur bei Dampfbetrieb	°C	30-100	40-100	30-100	30-100	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Mikrowellen–Ausgangsleistung	W	–	–	–	–	700	700	–	–	–	–	–	–	–
Nutzbare Grillfläche	cm^2	–	–	1100	–	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
Abmessungen[3]														
Höhe	cm	37,9	37,9	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*
Breite	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Tiefe (ab Möbelfront)	cm	56,8	56,8	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Tiefe bei offener Tür (ab Möbelfront)	cm	29,8	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	45,9
Leergewicht[4]	**kg**	28	24	50	47	62	62	53	53	49	49	52	52	49
Ausstattung														
Backofen	klein/mittel/gross	klein	mittel	mittel	mittel	gross	gross	gross	gross	gross	gross	gross	gross	gross
Volumen	dm^3	34	36	56	56	65	65	68	68	68	68	68	68	68
Innenabmessungen Höhe	cm	25,5	25,6	31,6	31,6	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2
Breite	cm	34,1	35,1	44,1	44,1	45,1	45,1	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2
Tiefe	cm	38,6	39,7	39,5	39,5	40,7	40,7	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6
Beleuchtung/Sichtfenster		●/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Beheizungsart	Ober- und Unterhitze	–	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Umluft	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Heissluft	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Mikrowelle	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
	Dampf	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Katalytische Reinigungshilfe		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung		–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	●	●	–
Grillheizkörper vorhanden/nachrüstbar		–/–	–/–	●/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Grillmotor/Umluftgrillieren		–/–	–/–	–/–	–/–	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●
Zeitschalter/Schaltuhr		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Schublade/Wärmeschublade		–/–	–/–	●/○	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/○	●/○	●/○
Elektrischer Anschluss														
Max. Nennleistung Backofen	kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4
Max. Gesamtanschlusswert	kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4
Elektrischer Anschluss	V	400 2N~/ 230~	230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~	400 2N~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~
Absicherung	A	2×10/1×16	10	2×10/1×16	2×10/1×16	2×16	2×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16
Sicherheit und Service														
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft												
Herkunftsland		CH												
Garantie		2 Jahre												
Service durch		V-ZUG AG												
Gebrauchsanweisung	d/f/i	●												
Aufstell- und Einbauinstruktion	d/f/i	●												
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug												

Erläuterungen

● Ja, vorhanden.
○ Gegen Mehrpreis.
– Nicht vorhanden.
[1] Der Stromverbrauch wird nach Norm EN 50304 gemessen.
[2] Die Daten werden nach IEC 60350 ermittelt.
[3] Beachten Sie bei Einbaugeräten die Massangaben auf der Installationsanleitung und im Prospekt.
[4] Beachten Sie bei Geräten für den Schrankeinbau, dass der Schrank für das Gerät tragfähig sein muss.
[5] Aufheizdauer und Energieverbrauch für Aufheizen mit Schnellaufheizung.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2013.
Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

* Auch als Kurzbackofen in der Höhe 59,8 cm erhältlich.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Backöfen										Kleinbacköfen		Einbauherde					
Combair SE BC SE	Combair SG BC SG DV	Combair SG BC SG	Combair SP BC SP DV	Combair SP BC SP	Combair S BC S DV	Combair S BC S	Combair BC DV	Combair BC	De Luxe S BL S	Combair HSE BC HSE	Hotair HSE BH HSE	Combair SG EC SG	Combair SP EC SP	Combair S EC S	Combair EC	De Luxe S EL S	De Luxe EL
37	37	37	38	38	38	38	39	39	39	40	40	43	43	44	44	45	45
Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze
A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
0,95/49	0,79/46	0,75/44	1,34/57	1,20/57	0,79/46	0,75/44	0,79/46	0,75/44	0,75/42	0,84/43	–	0,75/44	1,20/57	0,75/44	0,75/44	0,75/42	0,75/42
0,79/45	0,79/49	0,75/43	0,90/52	0,84/48	0,79/49	0,75/43	0,79/49	0,75/43	–	0,71/47	0,69/44	0,75/43	0,84/48	0,75/43	0,75/43	–	–
0,34/6,5[5)]	0,26/7,0	0,26/7,0	0,52/14,5	0,50/14,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,23/6,5	0,29/6,0[5)]	–	0,26/7,0	0,50/14,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,23/6,5	0,23/6,5
0,28/5,0[5)]	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	–	0,24/5,0[5)]	0,16/4,5	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	–	–
			4,1	3,4									3,4				
280/250	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/–	250/250	–/250	270/270	270/270	270/270	270/270	270/–	270/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1300	1100	1100	1300	1300	1100	1100	1100	1100	1100	1300	1300	1100	1300	1100	1100	1100	–
76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76	76	76	37,9	37,9	76	76	76	76	76	76
54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	29,8	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9
48	46	45	51	51	46	45	45	44	41	25	25	46	52	46	44	41	41
gross	mittel	mittel	gross	gross	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	gross	mittel	mittel	mittel	mittel
68	52	52	68	68	52	52	52	52	56	39	39	52	68	52	52	56	56
35,2	29,3	29,3	35,2	35,2	29,3	29,3	29,3	29,3	29,3	20,8	20,8	29,3	35,2	29,3	29,3	29,3	29,3
46,2	44,2	44,2	46,2	46,2	44,2	44,2	44,2	44,2	44,2	46	46	44,2	46,2	44,2	44,2	44,2	44,2
41,6	39,8	39,8	41,6	41,6	39,8	39,8	39,8	39,8	43,1	40,4	40,4	39,8	41,6	39,8	39,8	43,1	43,1
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	○	○	–	–	○	○	○	○	○	–	–	○	–	○	○	○	–
–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–
–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/–
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–
●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–
3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	2,3	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	2,3
3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	2,3	10,0-11,7	11,4-11,8	10,0-11,7	6,9-11,3	6,3-10,7	5,8-9,8
400 2N~/ 230~	400 2~	400 2~	230~	230~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2N~/ 230~	230~	400 3~/2~	400 3N~/2N~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~
2×10/1×16	2×10	2×10	16	16	2×10	2×10	2×10	2×10	2×10	2×10/1×16	10	3×16/2×20	3×16-20/2×25	3×16/2×20	3×10-16/ 2×16-20	3×10/2×10-20	3×10-16/ 2×10-20

Mikrowellengeräte



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Verkaufsbezeichnung		Miwell-Combi SL	Miwell SL	Miwell S	Miwell L
Typenbezeichnung		MWC SL	MW SL	MW S	MW L
Abbildung Seite		50	50	51	51
Gebrauchseigenschaften					
Mikrowellen-Ausgangsleistung	W	50-1000	50-1000	160-750	160-750
Grillleistung	W	800	800	700	–
Abmessungen					
Gerätemasse Höhe/Breite/Tiefe	mm	378 × 548 × 516	378 × 548 × 470	378 × 548 × 320	378 × 548 × 320
Garraummasse Höhe/Breite/Tiefe	mm	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380	187 × 370 × 290	187 × 370 × 290
Volumen	l	31	31	22	22
Leergewicht	kg	25	23	21,5	21,5
Elektrischer Anschluss					
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		2300 W	2300 W	1900 W	1300 W
Absicherung		10 A	10 A	10 A	10 A
Netzkabel		1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker
Sicherheit und Service					
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft			
Herkunftsland		S			
Garantie		2 Jahre			
Service durch		V-ZUG AG			
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug			

Coffee-Center

Verkaufsbezeichnung		Supremo SL
Typenbezeichnung		CCS SL
Abbildung Seite		53
Geräteart		Vollautomat
Gerätemasse		
Höhe × Breite × Tiefe	mm	378 × 548 × 398
Gewicht	kg	18,5
Elektrischer Anschluss		
Anschluss		230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		1350 W
Absicherung		10 A
Netzkabel		1,8 m mit Stecker
Farbe		Spiegelglas, ChromeClass
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft
Herkunftsland		I
Garantie		2 Jahre
Service durch		V-ZUG AG
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Einbauschaltkästen, Einzelschalter und Einbaurechauds

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG											
Bauform	Einbauschaltkästen		Einzelschalter		Einbaurechauds				Schaltkasten mit Bedienknebel		Bedienknebel	
Verkaufsbezeichnung	ES4	ES4U	EN1	EN2	ER202	ER2	ER3	ER4	ESIS4	ESIS2	ESIE4	ESIE2
Abbildung Seite	85	85	85	85	85	85	85	85	65	65	65	65
Gerätemasse Blende: Höhe[1] cm	9,0	10,6	9,0	9,0	12,4	12,4	12,4	12,4	9	9		
Breite[2] cm	36,7	45,0	8,0	8,0	27,2	54,7	54,7	54,7	36,7	36,7		
Tiefe[3] cm	0,4	1,0	0,4	0,4	2,0	2,0	2,0	2,0	0,4	0,4		
Gehäuse: Höhe cm	8,0	8,0	8,0	8,0	9,0	9,0	9,0	9,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Breite cm	34,7	34,7	7,4	7,4	24,5	48,0	48,0	48,0	34,7	34,7	34,7	34,7
Tiefe cm	21,0	21,0	19,5	19,5	20,5	20,5	20,5	20,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Induktion/Glaskeramik kombinierbar	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–
Schalterbestückung:												
Anzahl Bedienknelbel	–	–	–	–	–	–	–	–	4	2	4	2
Einkreisregler Anzahl	2	2	1	–	2	2	3	2	–	–	–	–
Zweikreisregler Anzahl	2	2	–	1	–	–	–	2	–	–	–	–
Elektrischer Anschluss V	400	400	400	400	400	400	400	400	1 × Erde 1 × Signalleitung			
	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~				
Gesamtanschlusswert max. kW	7,95	7,95	2,3	2,6	3,5	3,5	5,5	7,95				
Herkunftsland	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH

Erläuterungen
- ● Vorhanden bzw. ja.
- – Nicht vorhanden bzw. nein.

[1] ChromeClass ES4 9,2 cm; EN1/2 9,2 cm.

[2] ChromeClass ES4 37,0 cm; EN1/2 8,0 cm.

[3] Über Möbelfront vorstehend.

Wärmeschubladen

Verkaufsbezeichnung	Wärmeschublade	
Typenbezeichnung	WS 55 162	WS 55 220
Abbildung Seite	47	47
Gerätemasse		
Aussenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe) mm	160 × 548 × 547	218 × 548 × 547
Innenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe) mm	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457
Volumen dm^3	22	34
Leergewicht kg	21	22,5
Elektrischer Anschluss		
Anschluss	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert	810 Watt	810 W
Absicherung	10 A	10 A
Netzkabel	1,7 m mit Stecker	1,7 m mit Stecker
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	Electrosuisse-geprüft	
Herkunftsland	A	
Garantie	2 Jahre	
Service durch	V-ZUG AG	
Name und Adresse des Anbieters	V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug	

Glaskeramik-, Induktions-, und Toptronic-Kochfelder

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Induktion/Seite 70–77

Modell	Normal-rahmen	Facetten-schliff	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	Black-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
GK26ID		●			●	5,5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
GK26ID.1F				●	●	5,5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
GK26TIMS.2F				●		6,5	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass 373 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
GK46ID		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46IDC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46ID.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46IDU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
GK46IABD		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46IABDC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46IABD.1F				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIMS		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIMSC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIMS.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIMSU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
GK56TIMS		●			●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
GK56TIMSC	●				●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
GK56TIMS.1F				●	●	18,5	897 × 501	903 × 507/Auflagenmass 886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
GK16TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	8	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass 373 × 490	230 V~ 2800 W 16 A	
GK26TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	12,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V~ 5600 W 16 A	
GK36TIPSC	●				●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIPSC	●				●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIA(K)SC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIABSC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIGC	●				●	11,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7100 W	
GK46TISC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIXSC/TIMXSC/IMXDC	●				●	11,5	704 × 514	680 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK36TISC	●				●	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK36TIPS		●			●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIPS		●			●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIA(K)S		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIABS		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIS		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK26TIMS		●			●	5,5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
GK36TIS		●			●	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
GK46TIGU			●		●	11,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7100 W	
GK46TISU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIASU			●		●	12	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIABSU			●		●	12	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7400 W	
GK36TIPSF				●	●	11	744 × 414	750 × 420/Auflagenmass 733 × 403	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIPSF				●	●	12	880 × 380	886 × 386/Auflagenmass 869 × 369	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIAS.1F/TIAKSF				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIABS.1F				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIS.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIXS.1F/TIMXSF/IMXDF				●	●	11,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass 680 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK36TIS.1F				●	●	10	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
GK46TIG.1F				●	●	11,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7100 W	
GK26TIMS.1F				●	●	5,5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
GK26TIQ		●				6,6	514 × 289	490 × 265	230 V~ 3400 W 16 A	
GK26TIQF				●	●	6	407 × 272	483 × 278/Auflagenmass 466 × 261	230 V~ 3400 W 16 A	
GK16TIWS.1F Wok				●	●	9	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass 373 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	

Erläuterungen zur Spalte Modell

- C Normalrahmen CrNi.
- E Elektronische Sensorbedienung.
- F Flächenbündig.
- G Günstig-Version (Basic).
- I Induktion.
- M MaxiFlex.
- P Panorama-Version.
- R Warmhaltezone/Abstellfläche rechts.
- S Slider-Bedienung.
- T Topbedienung.
- U Übermassrahmen.
- V V-förmig angelegte Kochzonen.
- W Wok (Induktion).

Herkunftsland A.



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Fachkommission TC 59X).

	Modell	Normal-rahmen	Facetten-schliff	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	Black-Design	Future-Design	Classic-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
Toptronic/Seite 83–85	GK45TEPSC	●				●			11	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEBSC	●				●			11	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 7700 W[2)]	
	GK45TEASC	●				●			11	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEXSC	●				●			10,5	704 × 514	680 × 490	400 V2-3~ 7000 W[2)]	
	GK45TERSC	●				●			11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W[2)]	
	GK35TESC	●				●			10,5	571 × 501	560 × 490	400 V2-3~ 6700 W 16A	
	GK45TESC	●				●			9,5	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 6500 W[2)]	
	GK45TEPS		●			●			11	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEBSU			●		●			11	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 7700 W[2)]	
	GK45TEASU			●		●			11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7600 W[1)]	[1)] Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter. [2)] Betriebsspannung 400 V~, 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter.
	GK45TERSU			●		●			11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7800 W[2)]	
	GK45TESU			●		●			9,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 6500 W[2)]	
	GK35TESU			●		●			10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 6700 W 16A	
	GK45TEPSF				●	●			11	880 × 380	886 × 386/Auflagenmass 869 × 369	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TERSF				●	●			11	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass 726 × 466	400 V2-3~ 7800 W[2)]	
	GK45TEBS.3F				●	●			11	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2-3~ 7700 W[2)]	
	GK45TEAS.1F				●	●			11	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEXS.1F				●	●			10,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass 680 × 490	400 V2-3~ 7000 W[2)]	
	GK45TES.1F				●	●			9,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2-3~ 6500 W[2)]	
	GK35TESF				●	●			10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2-3~ 6700 W 16A	
	GK25TE.1F				●	●			5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass 270 × 490	230 V~ 3000 W	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
	GK25TE		●			●			5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3000 W	
Quicklight/Seite 81–84	GK43V	●				●			11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W	
	GK43VF				●	●			11	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass 726 × 466	400 V~ 7800 W	
	GK43BR	●				●			11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BL	●				●			11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BRU			●		●			11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43BLU			●		●			11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43AU			●				●	11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43X	●				●			11	704 × 514	680 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43XF				●	●			11	691 × 501	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1B	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7600 W	
	GK43.1BU			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7600 W	
	GK43.1BF				●	●			7,5	447 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7600 W	
	GK43	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43.1	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6500 W	Herd mit 4 Drehschaltern Einbaurechaud ER4 Einbauschaltkasten ES4/ESi4 4 Einzelschalter EN1/EN2 (je 2 Stück)
	GK43.2	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK43U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43.1U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6500 W	
	GK43F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 6500 W	
	GK43.2F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7100 W	
	GK43.2U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7100 W	
	GK43.3	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6400 W	
	GK43.3F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 6400 W	
	GK43.3U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6400 W	
	GK42H	●						●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK42HU			●				●	7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK42HF				●			●	7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK42H1	●						●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK42H1 230V	●						●	7,5	584 × 514	560 × 490	230 V~ 7100 W	Herd mit 4 Drehschaltern
	GK32H1	●						●	7	584 × 514	560 × 490	400 V~ 5300 W	Herd, 3 Platten; Einbaurechaud ER3 3 Einzelschalter EN1
	GK22H1	●						●	5	286 × 511	265 × 490	400 V~ 3000 W	Herd, 2 Platten; Einbaurechaud ER2 2 Einzelschalter EN1

Erläuterungen zur Spalte Modell

- B Bräterzone.
- C Normalrahmen CrNi.
- F Flächenbündig.
- H Hellstrahler/Quicklight.
- I Induktion.
- L Warmhaltezone links.
- R Warmhaltezone rechts.
- U Übermassrahmen.
- V V-förmig angelegte Kochzonen.
- 1) Nur Einkreis-Kochzonen.

Herkunftsland A.

Glaskeramik-, Induktions-, und Toptronic-Kochfelder für den Ersatzmarkt

FEA

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Fachkommission TC 59X).

	Modell	Normalrahmen	Facettenschliff	Übermassrahmen	Flächenbündig	Black-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
Induktion/Seite 70–71	GK26IDF				●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/Auflagenmass 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
	GK46IDF				●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK46IABDF/TIABSF				●	●	12	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass 726 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIMSF				●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK56TIMSF				●	●	18,5	880 × 477	886 × 483/Auflagenmass 869 × 466	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK16TIYSF Teppan Yaki				●	●	8	384 × 477	390 × 483/Auflagenmass 373 × 466	230 V~ 2800 W 16 A	
	GK26TIYSF Teppan Yaki				●	●	12,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 5600 W 16 A	
	GK46TIXSF				●	●	11,5	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass 680 × 466	400 V2N~ 7400 W	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
	GK36TISF				●	●	10	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK26TIMSF				●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/Auflagenmass 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter.
	GK16TIWSF Wok				●	●	9	384 × 477	390 × 483/Auflagenmass 373 × 466	230 V~ 3000 W 16 A	
Toptronic/Seite 78	GK45TEBSF				●	●	11	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2-3~ 7700 W[2)]	[1)] Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter. [2)] Betriebsspannung 400 V~, 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter.
	GK45TEASF				●	●	11	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass 726 × 466	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEXSF				●	●	10,5	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass 680 × 466	400 V2-3~ 7000 W[2)]	

Erläuterungen zur Spalte Modell

- B Bräterzone.
- C Normalrahmen CrNi.
- E Elektronische Sensorbedienung.
- F Flächenbündig.
- G Günstig-Version (Basic).
- H Hellstrahler/Quicklight.
- I Induktion.
- L Warmhaltezone links.
- M MaxiFlex.
- P Panorama-Version.
- R Warmhaltezone/Abstellfläche rechts.
- S Slider-Bedienung.
- T Topbedienung.
- U Übermassrahmen.
- V V-förmig angelegte Kochzonen.
- W Wok (Induktion).

[1)] Nur Einkreis-Kochzonen.

Herkunftsland A.

Haushalt-Geschirrspüler



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG								
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung		Adora 55 SL		Adora 55 S		Adora 55 N		Adorina 45	Adorina 45S	Adorina 60
		GS 55 SL-di	GS 55 SL–Vi	GS 55 Si/di	GS 55 S–Vi	GS 55 Ni/di	GS 55 N–Vi	GS 45 Vi	GS 45 S-Vi	GS 60 Vi
Abbildung Seite		118	119	120/118	119	120/118	119	121	121	121
Verbrauchsdaten für Standardprogramm		Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	50° Eco	50° Eco	50° Eco
Energieeffizienzklasse [1]	A+++ (besser) bis D (schlechter)	A+++	A++	A++	A++	A+	A+	A+	A++	A
Jahresenergieverbrauch	kWh	232	260	246	260	294	294	220	210	327
Energieverbrauch pro Spülgang [1]	kWh	0,82	0,92	0,87	0,92	1,03	1,03	0,78	0,75	1,05
Standby-Verbrauch eingeschalteter/ausgeschalteter Zustand	W	0	0	0	0	0,3	0,3	0,1	0,1	0,9
Jahreswasserverbrauch [1]	l	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2520	2520	3653
Wasserverbrauch pro Spülgang [1]	l	10	10	10	10	10	10	9	9	13
Gebrauchseigenschaften für Standardprogramm										
Trocknungswirkungsklasse [1]	A (besser) bis G (schlechter)	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Dauer [1]	min	135	155	135	162	150	150	170	170	150
Automatische Ausschaltzeit	min	0	0	0	0	0	0	–	–	–
Fassungsvermögen	Massgedecke	12	12	12	12	12	12	9	9	12
Geräusch während des Programms Norm/Standard [2]										
In eingebautem Zustand	dB(A) (re 1pW)	41	41	43	42	44	43	46	44	49
Bauform										
Einbaugerät		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Standgerät mit Arbeitsplatte		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Standgerät unterbaufähig		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Hocheinbau		●	–	●	–	●	–	–	–	–
Dekorierbar		●	–	●	–	●	–	–	–	–
Integrierbar/vollintegrierbar		●/–	–/●	●/–	–/●	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●
Abmessungen [3]										
Höhe	cm	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	81-87	81-87	81-87
Breite	cm	55	55	55	55	55	55	45	45	60
Tiefe einschliesslich Wandabstand	cm	58	58	58	58	58	58	58	58	58
Höhe für unterbaufähige Standgeräte	cm	–	–	–	–	–	–			
Tiefe bei geöffneter Tür i, Vi/Gi, GVi	cm	116,5/123	116,5/123	116,5/123	116,5/123	116,5/123	116,5/123	115	115	115,5
Höhe verstellbar	cm	11,8	11,8	11,8	11,8	11,8	11,8	6	6	6
Leergewicht i/Vi/Gi/GVi/di/Gdi	**kg**	46-55	46-55	46-55	46-55	46-55	46-55	37,5	37,5	39
Ausstattung										
Anzahl Spülprogramme		9	9	8	8	5	5	6	6	4
Anzahl Zusatzfunktionen		4	4	3	3	2	2	1	3	
Anzahl Einstellungen		11	11	9	9	4	4			
Vario-Körbe/Mehrfachhöhenverstellung		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/–	●/–	●/–
Klartextanzeige 15 Sprachen		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Kalksensor/Wasserhärtesteuerung		●/●	●/●	●/–	●/–	–	–	–	–	–
Verschmutzungssensor		●	●	●	●	–	–	●	●	–
SteamFinish		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Automatikprogramm		●	●	●	●	–	–	●	●	–
Fondue/Raclette-Programm		●	●	●	●	–	–	–	–	–
19-Minuten-Programm		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Alltag-Kurz-Programm		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Hygieneprogramm		●	●	●	●	–	–	–	–	–
Gläserprogramm		●	●	●	●	●	●	–	–	–
All-in-1-Einstellung		●	●	●	●	●	●	–	–	–
Aktiver Wasserstop		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salzverbrauch pro Spülgang/pro Massgedeck	g	7/0,58	7/0,58	9/0,75	9/0,75	11/0,92	11/0,92	8,0/0,89	8,0/0,92	8,0/0,89
Elektrischer Anschluss										
Spannung/Anschlusswerte/Absicherung	V/kW/A	400V2N/3,3/10 230V/2,2/10	400V2N/3,3/10 230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230/2,2/10	230/2,2/10	230/2,3/10
Wasseranschluss										
Druckschlauch G¾", Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,4	1,4	1,4
Anschliessbar an	Kalt-/Warmwasser	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Wasserdruck	bar	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	0,5-10
Sicherheit und Service										
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft								
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	CH	CH	D	D	PL
Garantie		2 Jahre								
Service durch		V-ZUG AG								
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug								

Erläuterungen

- ● Vorhanden bzw. ja.
- – Nicht vorhanden bzw. nein.

[1] Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50242 im Standardprogramm Norm/Standard. Jahresverbrauch basierend auf 280 Standard-Spülgängen bei Kaltwasseranschluss, inklusive Berücksichtigung des Standby-Verbrauchs.

[2] Gemessen nach der gültigen Norm IEC 60704-2-3 im Standardprogramm Norm/Standard.

[3] Bei Einbaugeräten Nischenmasse. Weitere Massangaben sind den Prospekten zu entnehmen.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2013. Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt die Energieetikette Auskunft über die aktuellen Daten.

Dunstabzugshauben mit und ohne eingebauten Ventilator



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG																						
Bauform/System	Inselhauben											Wandhauben											
Verkaufsbezeichnung	DI Premira 13	DI Premira 10	DI Mistral 12	DI Mistral 10	DI Bora 14	DI Bora 10	DI SMC12	DI RG 10	DI SE 12	DI SE 10	DI SL 10	DW Premira 12	DW Premira 9	DW Mistral 12	DW Mistral 9	DW Levante	DW Forano	DW SMC9	DW RG9	DW G9	DW G6	DW SE 12	DW SE 9
Abbildung Seite	96	96	96	96	96	96	95	97	97	97	97	98	98	99	99	98	98	95	99	100	100	100	100
Luftleistung																							
Abluft [1] Min. Leistung m^3/h	251	251	270	270	270	270	150 [7]	242	230	230	295	260	260	270	270	250	295	120 [7]	242	172	172	230	230
Max. Leistung m^3/h	439	439	684	684	684	684	300 [7]	486	494	494	610	438	438	684	684	525	616	180 [7]	486	462	462	494	494
Intensivstufe m^3/h	703	703	825	825	825	825	350 [7]	580	546	546	703	710	710	825	825	609	703	280 [7]	580	–	–	546	546
Umluft [1] Min. Leistung m^3/h	221	221	204	204	204	204	–	180	173	173	189	227	227	204	204	218	173	–	180	110	110	173	173
Max. Leistung m^3/h	367	367	420	420	420	420	–	340	324	324	306	371	371	420	420	440	351	–	340	208	208	324	324
Intensivstufe m^3/h	578	578	550	550	550	550	–	370	173	173	139	532	532	550	550	539	370	–	370	–	–	364	364
Druckvermögen [1] Pa																							
Intensivstufe Pa	362	362	419	419	419	419		455	464	464	436	364	364	419	419	474	370		455			464	464
Max. Stufe Pa	364	364	400	400	400	400		430	446	446	430	363	363	400	400	432	361		430	322	322	446	446
Min. Stufe Pa	177	177	270	270	270	270		260	260	260	221	172	172	270	270	250	232		260	145	145	260	260
Geräuschpegel [2] dB(A)							48/51 [7]											48 [7]					
Intensivstufe dB(A)	64	64	59	59	59	59		65	64	64	66	64	64	59	59	64	66		65			64	64
Max. Stufe dB(A)	55	55	53	53	53	53		60	62	62	65	55	55	53	53	58	65		60	67	67	62	62
Min. Stufe dB(A)	41	41	40	40	40	40		42	44	44	43	41	41	40	40	41	51		42	44	44	44	44
Abmessungen [3]																							
Höhe: Abluft/Umluft cm	5,5	5,5	6,8	6,8	6,8	6,8	10	7	6	6	10	5,5	5,5	6,7	6,7	71,3	46	10	7			6	6
Breite cm	130	100	120	100	140	100	120	100	120	100	90	120	90	120	90	90	80	89,9	90	90	60	119,9	89,9
Tiefe cm	70	70	70	70	70	70	75	70	60	60	65	55	55	55	55	40,7	30	55	50			50	50
Tiefe mit Auszug [4] cm	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–			–	–
Min. Abstand über Kochfläche Gas/Elektro cm	75/50	75/50	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	75/50	75/50	75/60	75/60	40/30	65/65	75/60	75/60	65/65	65/65	75/60	75/60
Leergewicht [5] kg	35	31,5	48	42	45	36	30/34 [8]	20	23	21	13	29	25,5	48	42	29	34	14/18 [8]	18	15	13	20	14
Ausstattung/Ausrüstung																							
Abluftstutzen Durchmesser mm	150	150	150	150	150	150	160 [7]	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1607)	150	150	150	150	150
Abluftstutzen Position	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben
Rückstauklappe integriert/beigelegt	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–
Betrieb Abluft/Umluft [4]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/– [7]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/– [7]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]
Anzahl Filter Metall/Kombi	4/–	3/–	1/–	1/–			4/4	2/–	3/–	3/–	1/–	4/–	3/–	1/–	1/–	1/–	4/–	2/3	2/–	1/–	1/–	4/–	3/–
Bedienung																							
Intern/extern	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/● [7]	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/● [7]	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Leistungsstufen Anzahl/stufenlos	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/● [7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/● [7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–
Leistungsregulierung elektromechanisch/elektronisch	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●			–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●
Elektrischer Anschluss																							
Beleuchtung W	4 × 2,2	4 × 2,2	4 × 20	4 × 20	6 × 20	4 × 20	3 × 3	4 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 20	3 × 2,2	3 × 2,2	4 × 20	4 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 3	2 × 20	2 × 20	2 × 20	3 × 20	2 × 20
Motorenleistung W	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	1 × 260	1 × 260	–	1 × 176	1 × 175	1 × 175	1 × 250	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	1 × 250	1 × 250	–	1 × 175	1 × 130	1 × 130	1 × 175	1 × 175
Optionenanschluss/Anschlussleistung W	–/–	–/–	●/300	●/300	●/300	●/300	–/–	●/300	●/200	●/200	–/–	–/–	–/–	●/300	●/300	–/–	–/–	–/–	●/300	–/–	–/–	●/200	●/200
Elektrischer Anschluss gem. Typenschild W	138,8	138,8	640	640	680	640	9	240	455	455	330	136,6	134,4	640	640	290	290	6	200	170	170	435	415
Länge Anschlusskabel m	1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,2	1,5	1,5	1,2	1,2	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5
Sicherheit und Service																							
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
Herkunftsland	I	I	D	D	D	D	I	I	I	I	I	I	I	D	D	I	I	I	I	CN	CN	I	I
Garantie	2 Jahre																						
Service durch	V-ZUG AG																						
Gebrauchsanweisung d/f/i	●																						
Einbauinstruktion d/f/i	●																						
Name und Adresse des Anbieters	V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug																						

Erläuterungen

- ● Vorhanden bzw. ja.
- – Nicht vorhanden bzw. nein.
- [1] Luftleistung im Arbeitspunkt EN 61591.
- [2] Schallleistung dB(A) 1 pW nach EN 60704-3.
- [3] Beachten Sie bei Einbaugeräten die Massangaben auf den Installationsanleitungen und im Prospekt.
- [4] Schwadenschirm ausgezogen.
- [5] Nettogewicht inkl. Fettfilter (Beachten Sie, dass der Schrank, die Wand bzw. Decke für das Gerät tragfähig sind).
- [6] Umrüstbar auf Umluftbetrieb.
- [7] In Kombination mit Zehnder-Komfortlüftung.
- [8] ChromeClass.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Wandhauben										Wölbauszug		Flachauszug													Klappe	vorstehend		
DW SE 7	DW SE 6	DW Bora 14	DW Bora 9	DW S9	DW S6	DW N9	DW N6	DW K9	DW K6	DF SLG8	DF SLG5	DHL 11	DHL 8	DF Premira 12	DF Premira 9	DF Premira 6	DF SG8	DF SG5	DF E5	DF S5	DF 5	DF N5	DF L5	DF U5	DK S5i	DV SMC9	DV S5	DV5
100	100	99	99	100	100	101	101	101	101	103	103	103	103	103	103	103	104	104	104	105	105	105	106	107	104	95	106	106
230	230	270	270	295	295	184	184	155	155	290	290	228	228	253	253	253	171	171	290	171	171	240	205	–	–	120[7)]	155	160
494	494	684	684	616	616	482	482	400	400	545	545	469	469	424	424	424	510	510	665	510	510	400	300	–	399	180[7)]	400	360
546	546	825	825	700	700	–	–	–	–	650	650	563	563	684	684	684	–	–	–	–	–	–		–	224	280[7)]	–	–
173	173	204	204	189	189	110	110	71	71	210	210	–	–	227	227	227	339	339	257	339	339	250		164	–	–	71	138
324	324	420	420	306	306	210	210	110	110	283	283	–	–	362	362	362	158	158	390	158	158	190	168	282	326	–	110	218
364	364	550	550	406	406	–	–	–	–	360	360	–	–	556	556	556	–	–	–	–	–	–	210	383	186	–	–	–
464	464	419	419	440	440					345	345	463	463	362	362	362												
446	446	400	400	430	430	322	322	451	451	338	338	436	436	345	345	345	386	386	350	386	386	315	221		247		451	330
260	260	270	270	220	220	145	145	296	296	167	167	201	201	158	158	158	182	182	167	185	185	265	170		180		296	210
																										48[7)]		
64	64	59	59	66	66					65	65	61	61	67	67	67												
62	62	53	53	63	63	67	67	68	68	61	61	57	57	55	55	55	63	63	65	63	63	61	70	71	65		68	71
44	44	40	40	46	46	44	44	49	49	47	47	40	40	40	40	40	45	45	47	45	45	50	59	52	49		49	54
6	6	6,3	6,8	10,2	10,2	19	19	13,2	13,2	ca. 2,5	ca. 2,5	30	30	5,5	5,5	5,5	4,7	4,7	4	6,3	4	4	3	12,5	24,2	10	13,2	13
69,9	59,9	140	90	90	60	90	60	89,9	59,8	82,1	54,8	110	80	119,8	89,8	54,8	82,1	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	89,9	54,8	54,8
50	50	70	70	49,5	49,5	48,5	48,5	51	51	31,5-35,5	31,5-35,5	30	30	30-32,5	30-32,5	30-32,5	28-35,5	28-35,5	29,5-35,5	31-37,5	29-35,5	28,5-36	30-33,2	31,5-35	30,2	55	51	50,5
–	–	–	–					–	–	max. 52,5	max. 52,5			max. 49	max. 49	max. 49	max. 52,5	max. 52,5	max. 47	max. 48	max. 45	max. 45	max. 46,7	max. 49	48	–	–	52
75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	65/65	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/50	75/50	75/50	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	75/60	65/55	75/60	75/60	75/60
12	11	45	36	15	9	9	7	6	5	15	15	29	25,5	27,5	23,5	19,5	16	14	11	13	12	11	8	14	12	14/18[8)]	5	8
150	150	150	150	150	150	150	150	125	125	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	120	120	–	120	160[7)]	125	120
oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	–	oben	oben	oben	oben/ hinten
●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/–	●/–	–/–	●/–	●/–
●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/–	●/–	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	●/●[6)]	–/●	●/●[6)]	●/–[7)]	●/●[6)]	●/●[6)]
2/–	2/–	1/–	1/–	3/–	2/–	3/–	2/–	3/–	2/–	1/–	1/–	1/–	1/–	4/–	3/–	2/–	1/–	1/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	1/–	2/3	2/–	Vlies 1
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●[7)]	●/–	●/–
3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	4/–	3/–	2+I/–	–/●	3/●[7)]	3/–	3/–
–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	●/–	●/–
2 × 20	2 × 20	6 × 20	4 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 28	2 × 28	2 × 20	2 × 20	4 × 3	4 × 3	3 × 2,2	2 × 2,2	2 × 2,2	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 3	2 × 28	2 × 28
1 × 175	1 × 175	1 × 260	1 × 260	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 160	1 × 160	2 × 110	2 × 110	1 × 188	1 × 188	1 × 130	1 × 130	1 × 130	2 × 130	2 × 130	2 × 110	2 × 130	2 × 130	2 × 120	2 × 130	2 × 130	1 × 150	–	1 × 160	2 × 125
●/200	●/200	●/300	●/300	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
415	415	680	640	170	170	170	170	216	216	260	260	200	200	136,6	134,4	134,4	316	316	276	316	316	296	316	316	206	6	216	306
1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,2	1,5	1,0	1,5	1,5	1,5
(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)	(S+)
I	I	D	D	I	I	CN	CN	I	I	I	I	D	D	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG								
Geräteart		Kühl-/Gefriergeräte								
Verkaufsbezeichnung		Cooltronic	Noblesse	Prestige NF	Prestige	Magnum eco	Magnum	Classic	Futura	Royal
Abbildung	Seite	128	128	128	129	129	129	130	130	130
Gerätetyp-Klassifizierung										
Energieeffizienzklasse		A++	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++
Energieverbrauch in 365 Tagen[1]	kWh	227	219	249	230	148	222	227	212	214
Geräteeigenschaften										
Nutzinhalt, gesamt[2]	l	262	312	295	303	296	296	291	252	256
davon in NoFrost-Ausführung Sternefächer	l	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Nutzinhalt Kühlteil	l	214	244	232	232	264	264	215	181	232
davon Kellerfach max./min.[3]	l/l	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
davon Kaltlagerfach[4]	l	39	–	–	–	–	–	–	–	24
davon Eiswürfelfach	l	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Nutzinhalt Gefrierteil	l									
davon Sternefach	l	48	68	63	71	32	32	76	71	24
davon Eiswürfelfach	l	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Sternekennzeichen[5]		****	****	****	****	****	****	****	****	****
Gefriervermögen[6]	kg	5	4	6	8	3	3	8	8	2
Lagerzeit bei Störungen[7]	h	20	20	15	15	14	14	15	15	15
Klimaklasse[8]		SN-ST	SN	SN-ST	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Geräusch-Schallleistung[9]	dB(A) (re 1pW)	39	39	39	39	35	35	39	39	38
Abtauverfahren Kühlteil										
von Hand		–	–	–	–	–	–	–	–	–
teilautomatisch		–	–	–	–	–	–	–	–	–
automatisch		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Abtauverfahren Gefrierteil										
von Hand[10]		●	●		●	●	●	●	●	●
teilautomatisch[10]		–	–	–	–	–	–	–	–	–
automatisch		–	–	●	–	–	–	–	–	–
Bauform und Kennzeichnung										
Standgerät/unterbaubar		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Mit Arbeitsplatte in Tischhöhe		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Unterbaugerät/integrierbar[11]		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Einbaugerät/integrierbar[11]		●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/– ●/●	●/●
Sonderbauform siehe Prospekt		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Anzahl der Aussentüren/Auszüge		2/–	2/–	2/–	2/–	1/–	1/–	2/–	2/–	1/–
Türanschlag[12]		l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w
Dekorrahmen	vorhanden/nachrüstbar	–/–	–/–	–/–	●/– –/–	–/–	–/–	●/– –/–	●/– –/–	–/–
Abmessungen[13]										
Höhe	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	152,4	152,4
Breite	cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Tiefe einschliesslich Wandabstand	cm	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5
Höhe ohne Arbeitsplatte	cm									
Breite bei geöffneter Tür oder herausgezogenem Auszug	cm									
Tiefe bei geöffneter Tür oder herausgezogenem Auszug	cm	115	115	115	115	113	113	115	115	115
Leergewicht[14]	kg	75	70	68	68	62	62	66	61	62
Ausstattung										
Temperatur für Gefrierteil einstellbar										
Unabhängig von der Kühlteiltemperatur		●	●	●	●	–	–	–	–	–
Zusammen mit Kühlteiltemperatur		–	–	–	–	●	●	●	●	●
Schaltung für Dauerbetrieb des Gefrierteils		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Kontrollanzeigen										
Kühlteil Regelbetrieb	Leuchte grün	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Temperaturanzeige	innen/aussen	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Tür offen Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Gefrierteil Regelbetrieb	Leuchte grün	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Dauerbetrieb	Leuchte gelb	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Störung, Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Türöffnung, Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Temperaturanzeige	innen/aussen	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Kühlteil										
Eierablagen	Eier-Anzahl	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Türfächer mit Klappe oder Schiebetür	Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Türabstellregale und/oder Behälter	Anzahl	3	3	4	4	4	4	4	3	4
Ablageflächen im Kühlteil	Anzahl	4	5	5	5	5	5	5	4	3
davon verstellbar	Anzahl	2	2	3	3	3	3	3	2	2
Behälter im Kühlteil	Anzahl	3	4	1	1	2	2	1	1	4
Gefrierteil										
Fächer in der Tür	Anzahl	–	2	–	–	–	–	–	–	–
Fächer im Innenraum	Anzahl	2	3	3	3	1	1	3	3	2
Max. Fachhöhe im Innenraum	cm	16,2	26,5	16,6	16,6	28	28	16,6	16,6	22,8
Körbe, Behälter, Schübe im Innenraum	Anzahl	2	1	3	3	1	1	3	3	–
Eiswürfelschalen	Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Elektrischer Anschluss										
Gem. Typenschild	V/A/W	230/10/140	230/10/110	230/10/115	230/10/115	230/10/80	230/10/80	230/10/115	230/10/100	230/10/100
Sicherheit Und Service										
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft								
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	I	I	CH	CH	CH
Garantie		2 Jahre								
Service durch		V-ZUG AG								
Gebrauchsanweisung		d/f/i								
Aufstell-, Einbauinstruktion		●								
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug								

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Kühl-/Gefriergeräte									
De Luxe	Optima 3	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Perfect V	Ideal	Komfort	Winecooler SL 60	Polaris S
131	131	131	132	132	132	133	133	135	139
A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A	A++
204	202	202	128	192	192	158	148	145[15]	359
281	255	260	224	224	224	154	125	149	562
–	–	–	–	–	–	–	–	–	177
257	235	240	201	201	201	138	109	149	385
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
								–	
24	20	20	23	23	23	16	16	–	177
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
****	****	****	****	****	****	****	****	–	****
2	2	2	2	2	2	2	2	–	12
15	12	12	12	12	12	11	10	–	16
SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-T
38	36	36	32	35	39	39	39	39	44
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/–	–/–	–/–
●/– ●/●	●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/–	●/– ●/●	●/–	●/–	–/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	2/–
l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r l/r/w	l/r	l/r/w	l/r/w	l/r	–
●/– –/–	–/–	–/–	–/–	●/– –/–	–/–	●/– –/–	●/●	–/–	–/–
152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	127,0	88,9	76,2	87,3	176
55	55	55	55	55	55	55	55	55	91
60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	58	60,5	76,1
115	112	112	109	109	109	115	115	114	116
61	56	56	51	51	51	34	35	48	163
–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
●	●	●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/●
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/●
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
12	12	12	12	12	12	12	6	–	12
1	1	1	1	1	1	1	1	–	1
4	4	4	4	4	4	3	2	–	4
4	4	6	5	5	5	3	2	6	4
2	4	5	4	4	4	2	1	1	3
4	3	2	2	2	2	1	1	–	3
–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
2	1	1	1	1	1	1	1	–	3
22,8	17,5	17,5	19	19	19	13,4	12,7	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
1	1	1	1	1	1	1	1	–	–
230/10/100	230/10/80	230/10/80	230/10/90	230/10/90	230/10/90	230/10/75	230/10/65	230/10/100	230/10/300
CH	I	I	I	I	I	CH	CH	CH	CN

Erläuterungen

- ● Vorhanden bzw. ja.
- – Nicht vorhanden bzw. nein.

[1] Der Energieverbrauch in 365 Tagen wurde nach DIN EN 153, Ausgabe 1990, ermittelt. Die Angaben beziehen sich auf 230 V, 50 Hz. Die Verbrauchsangaben ermöglichen den Vergleich verschiedener Geräte. Im praktischen Betrieb können sich Abweichungen ergeben.

[2] Einschliesslich Kellerfach und Kaltlagerfach sowie des Eisfachs, soweit diese Fächer vorhanden sind.

[3] Fach zum Lagern bei höheren Temperaturen zwischen +8 und +14 °C.

[4] Fach zum Lagern bei niedrigeren Temperaturen zwischen +3 und -2 °C.

[5] * = Fach mit -6 °C oder kälter.
** = Fach mit -12 °C oder kälter.
*** = Tiefkühl-Lagerfach mit -18 °C oder kälter.
**** = Gefrier- und Tiefkühlgerät mit -18 °C oder kälter und einem Mindestgefriervermögen.

[6] Das Gefriervermögen ist in der angegebenen Menge je nach Bauart nur nach Schaltung auf Dauerbetrieb erreichbar und nicht nach 24 h wiederholbar. Gebrauchsanweisung beachten.

[7] Temperaturanstiegszeit auf -9°C bei vollbeladenem Gefrierteil. Bei Teilbeladung ergeben sich kürzere Zeiten.

[8] Klimaklasse SN: Umgebungstemperaturen von +10 bis +32 °C.
Klimaklasse N: Umgebungstemperaturen von +16 bis +32 °C.
Klimaklasse ST: Umgebungstemperaturen von +16 bis +38 °C.
Klimaklasse T: Umgebungstemperaturen von +16 bis +43 °C.

[9] Gemessen nach der gültigen Norm EN 60704-2-14.

[10] Entnahme des Tiefkühlgutes vor dem Abtauen erforderlich.

[11] Integrierbar unter Verwendung einer Möbeltüre.

[12] Türanschlag: l = links, r = rechts, w = wechselbar.

[13] Bei Einbaugeräten und Unterbaugeräten erforderliche Nischenmasse (Mindestmasse).

[14] Beachten Sie, dass Schrank oder Wand tragfähig für das Gerät mit Inhalt ist.

[15] Energieverbrauch bei 12 °C Innentemperatur in 365 Tagen (bei Umgebungstemperatur 25 °C).

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2013. Weiterentwicklung vorbehalten.

Ausstellungs- und Beratungscenter

4052 Basel
Münchensteinerstrasse 43
Tel. 061 416 06 70, Fax 061 416 06 79
basel@vzug.ch
Mo–Do 8.00–12.00/13.30–17.00 Uhr
Fr 8.00–12.00/13.30–16.00 Uhr

2504 Biel
Grenchenstrasse 5
Tel. 032 328 66 66, Fax 032 328 66 67
biel@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.30–17.00 Uhr

1066 Epalinges/Lausanne
Chemin de l'Arzillier 2
Tel. 021 654 27 27, Fax 021 654 27 20
lausanne@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.30–17.00 Uhr

6500 Bellinzona
Viale Portone 3
Tel. 091 825 62 32, Fax 091 825 42 47
bellinzona@vzug.ch
Mo–Do 8.45–12.00/13.30–17.00 Uhr
Fr 8.45–12.00/13.30–16.15 Uhr

7000 Chur
Kasernenstrasse 90
Tel. 081 300 17 67, Fax 081 300 17 68
chur@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.00–17.00 Uhr

9000 St. Gallen
Vadianstrasse 59
Tel. 071 223 24 28, Fax 071 223 24 22
st.gallen@vzug.ch
Mo–Fr 8.30–12.00/13.30–17.00 Uhr

3075 Rüfenacht b. Bern
Worbstrasse 87
Tel. 031 838 70 60, Fax 031 838 70 61
bern@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.00–17.00 Uhr

1216 Genf Cointrin
Avenue Louis-Casaï 79
Tel. 022 344 44 45, Fax 022 344 44 82
genf@vzug.ch
Mo–Fr 9.00–13.00 Uhr
(Mittwoch geschlossen)

6301 Zug
ZUGORAMA Baarerstrasse 124
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 65
zugorama@vzug.ch
Mo–Fr 9.00–18.00 Uhr
Sa 9.00–14.00 Uhr

Um Sie optimal beraten zu können, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung.

Kontakte in Zug

Verkauf
Tel. 041 767 67 88, Fax 041 767 61 61
kundenbestellung@vzug.ch

Ersatzteile
Tel. 041 767 67 84, Fax 041 767 96 62
ersatzteildienst@vzug.ch

Kundendienst
Tel. 0800 850 850 (kostenlos)
vzug@vzug.ch

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch

